image
not
available

Erscheint
zweimal in jedem Monat.

Abonnementspreis:
Halbjährlich (incl. Porto) 30 Sgr.
oder 1 Thaler.

Bestellungen auf das Journal werden
von allen Postanstalten und Buchhandlungen
angenommen.

Journal

für

die Conditorei und Lebkücherei, die Chocolade-, Wachs- und Liqueurfabrikation.

Insertionsgebühr:
Für die dreispaltige Petitzeile oder deren Raum 3 Kreuzer. Bei öfter Wiederholung Rabatt nach Uebereinkunft.

Inserate werden angenommen in der Expedition (Ernst Hermann in Amberg) und in den Annoncenbureaux von Haasenstein und Vogler in Frankfurt a./M., Hamburg, Berlin, Leipzig, Wien und Basel.

Nro. 1. Nürnberg, den 1. April. — Dritter Jahrgang. 1870.

Einladung zum Abonnement.

Durch die rege Betheiligung in letzterer Zeit, sowie durch die vielen uns zugekommenen Anerkennungsschreiben ermuthiget, beginnen wir mit **gegenwärtiger Nummer** den dritten Jahrgang unseres Journals und erlauben uns zum Abonnement des ersten halbjährigen Semesters dieses neuen Jahrgangs ergebenst einzuladen.

Wir werden auch in diesem neuen Jahrgang neben den Abhandlungen reiner Fachangelegenheiten nicht unterlassen, **sociale**, die Gewerbe überhaupt berührende Fragen zur Sprache zu bringen, und bemüht sein allen Anforderungen unserer Herren Fachgenossen zu entsprechen.

Das Abonnement beträgt per Semester id est ein halb Jahr 1 Thaler gleich 1 fl. 45 kr. Gegenwärtige erste Nummer des dritten Jahrganges wird als Probenummer versandt und verpflichtet erst die Annahme von Nro. 2 zur Zahlung des halbjährigen Abonnements.

Es ist uns bei früheren Abonnementserneuerungen schon vorgekommen, daß 4, 5 und 6 Nummern angenommen wurden und daß, als wir bei der sechsten Nummer erst den Abonnementsbetrag per Postvorschuß entnahmen, die Einlösung verweigert wurde, wodurch uns nicht unbeträchtliche und gewiß unverschuldete Spesen erwachsen sind. Wir ersuchen demgemäß, im Falle die Erneuerung des Abonnements nicht mehr gewunschen werden sollte, einfach Nro. 2 des dritten Jahrgangs zurückgehen zu lassen; diejenigen aber, welche auch ferner unser Unternehmen zu unterstützen gedenken, ersuchen wir, den Abonnementsbetrag entweder per Postanweisung oder in Briefmarken zu übersenden, im entgegengesetzten Falle aber, uns nicht zu verübeln, wenn wir mit der dritten oder vierten Nummer den Betrag alsdann per Postvorschuß entnehmen.

Indem wir nun einer recht regen Betheiligung bei dem neuen Abonnement entgegensehen, erlauben wir uns schließlich noch zu bemerken, daß bei jeder königl. Postanstalt, bei jeder Buchhandlung und direkt bei der Expedition des Journals für Conditorei ꝛc. in Amberg abonnirt werden kann, daß alle Briefe und Gelder nicht wie früher nach Nürnberg, sondern an die obengenannte Expedition in Amberg einzusenden sind.

Hochachtungsvollst

Die Redaktion.

Ueber Gefahren, die das Handwerk treffen.

(Fortsetzung.)

Nachdem wir nun die Vor- und Nachtheile der Zünfte, sowie die Unzweckmäßigkeit des Conzessionswesens auseinandersetzten, wird es nun an uns sein, die Nützlichkeit der Gewerbefreiheit, die von sehr vielen in Frage gestellt wird, zu beweisen. Bevor wir nun aber damit beginnen, stellen wir schon zum Voraus durchaus nicht in Abrede, daß dem Handwerk durch die Gewerbefreiheit ebenfalls Gefahren drohen, die nicht zu unterschätzen sind, und da es nichts vollkommenes unter der Sonne gibt, so können wir uns hierüber nicht beschwert fühlen und werden sehen, ob Zunft- und Conzessionswesen dem Allgemeinen mehr nützten, als unsere Gewerbefreiheit und ob das Handwerk durch dieselbe mehr bedroht war als durch die Gewerbefreiheit.

Bei der Gewerbefreiheit kann jeder das Gewerbe betreiben, zu dem ihn Neigung, Befähigung oder günstige Zeitumstände veranlassen. Schon der einfache Arbeiter wird in dieser Voraussicht geschickter, fleißiger, mäßiger, sparsamer, er weiß ja, daß, sobald er das für einen selbstständigen Gewerbebetrieb erforderliche — hier im Verhältniß gegen früher nur geringe Kapital erworben hat, seiner Niederlassung als Meister nichts im Wege steht — und jeder, der nur die geringste Anlage zu Sparsamkeit, Ordnungsliebe und guten Sitten hat, — spart daher; es ist dies in staatlicher Hinsicht schon sehr wichtig; denn je mehr die Unterthanen sparen, in desto größerem Maße vermehren sich seine Reichthümer. Da nun aber der Arbeiter weiß, daß seiner Niederlassung zu keiner Zeit etwas im Wege steht, so eilt er auch nicht, sich anfänglig zu machen, und es gibt, sobald das erste Uebergangsstadium verlaufen, trotz der Freiheit weniger unzeitige und unpassende Niederlassungen. Er hat nicht nöthig, die seine Thätigkeit natürlicherweise mit ungünstigen Augen ansehenden Gewerbsgenossen um Erlaubniß zu fragen, oder sich mit ihnen herumzustreiten, nicht nöthig, bei der Behörde eine Probe seiner Befähigung abzulegen, oder ihr zu beweisen, daß er sich werde ernähren können, was er jedenfalls besser wissen muß, als ein der Gewerbswelt ganz fremder oder sie nur durch getrübte Gläser kennen lernender Beamter.

Er hat nicht nöthig, Zeit — und diese ist auch Geld, wie die Engländer sagen — und Geld zu opfern, sondern kann Geld und Zeit sogleich dem neuen Geschäfte widmen, dem aber dadurch ein günstiger Fortgang schon im Anfang mehr gesichert ist. Verwirklicht sich dieser Fortgang aber nicht, hat er sich in Hinsicht seiner Fähigkeiten oder in Hinsicht der Verhältnisse geirrt, so ist das Unglück so groß nicht. Da es ihm weder Kampf noch Geld kostete, so glaubt er auch nicht, daß er an dem Gewerbe etwas hat, das er festhalten müsse, und läßt es fahren, wenn es nichts einträgt. Mit derselben Leichtigkeit, mit der er das eine Geschäft begann, gibt er es auch auf und beginnt ein anderes, das ihm vortheilhafter erscheint. Der Krämer kann, sobald er Kapital genug hat und die nöthigen Kenntnisse besitzt, Kaufmann werden, der Mehlverkaufer (Melber) oder der Bäcker kann ganz leicht Mühlbesitzer werden; oder aber wenn seine Unternehmungen mißglücken, wenn er sich in seinen Fähigkeiten verrechnet, kann er ganz ruhig zum Stande eines Lohnarbeiters zurückkehren.

Wenn nun auch hierin allerdings eine Demüthigung für denjenigen, den das trifft, liegt, so kann das doch im großen Ganzen ganz gleichgültig sein, wer Meister und wer Geselle, und ob der Geselle Meister oder ob es umgekehrt der Fall ist. Die Welt geht deßhalb nicht zu Grunde, wenn ein Gewerbsmann oder Kaufmann, der sich in seinen Mitteln und Fähigkeiten verrechnet hat und dieserhalb zu Grunde geht; es wird auch nicht sehr lange mehr andauern, bis sich die richtige Meinung im Volke festgesetzt hat, daß — so wie Arbeit an sich keine Schande, sondern ein Segen für die Menschheit ist, es den Werth eines Menschen weder erhöhe noch erniedrige, ob er auf die eine oder andere Art arbeitet. In Ländern, wo die Armenpflege so eingerichtet ist, daß auch der durch dieselbe ein behäbiges Leben führen kann, der noch recht gut arbeiten könnte, sieht es sehr traurig aus, es wird sich hiedurch ein arbeitsscheues Gesindel in Menge bilden, denen die Arbeit nicht als ein Segen erscheint, sondern die in Zwangsanstalten hiezu gezwungen werden müssen; bei arbeitsamer Bevölkerung aber wird der

Ernst Hermann
Amberg den 1. April 70

Digitized by Google

Hunger, der sonst überall der Kirchhof der Familie wurde, sehr wohlthätig. Man kann ihn durch Arbeit entgehen, und Jeder ist arbeitsam. Dies allein wirkt mehr, als alle Belehrungen, alle Ermahnungen, Belohnungen und Schreibereien. Noth ist die Mutter der Erfindungen, sie ist auch die Mutter der Thätigkeit, der Bildung, der Menschenliebe. So wie Arbeitsamkeit und Tugend das Mittel ist, sich ihr zu entziehen, blüht ein Staat, ist es Mord und Unterdrückung, so wird er verheert; die Reibung aller Kräfte erzeugt eine Menge von Kenntnissen und eine Bildung, deren Grenze aber ebensowenig zu bestimmen ist, als man ahnen konnte, daß derselbe Mensch, der vor zwei Jahrhunderten vor dem Blitz zitterte, ihn jetzt an einem dünnen Draht herabziehen, mittelst Dampf den Meeren ihre Breite und den Festen ihre Stärke nehmen, unter Glas in der Tiefe des Meeres lustwandeln, daß der Straßen unter Flüsse bauen, Ströme über Berge leiten, und in vier Minuten von Paris nach Mailand schreiben kann.

(Fortsetzung folgt.)

Ueber die in der Kuchenbäckerei vorkommenden Grundmassen.

(Fortsetzung.)

Zu warmer Schaummasse nimmt man in der Regel auf 6 Eiweiß 1 Pf. Zucker, zu leichteren Massen auch wohl 7 Eiweiß, weniger als 5 Eiweiß auf 1 Pf. Zucker anzuwenden, ist uns noch nicht vorgekommen. Die Bereitungsweise ist eine ganz einfache; der Zucker wird geläutert, und zum starken Flug gekocht, wenn der Zucker einmal den schmachen Faden hat, fängt man an die 6 Eiweiß zu steifen Schnee zu schlagen und gießt alsdann den Zucker, den man gerne etwas blau färbt langsam unter beständigem Schlagen unter den Schnee. Das Ganze wird nun behutsam kalt geschlagen und dann verarbeitet. Sollte die Masse etwas zu weich sein, was daher kommt, wenn der Zucker den gehörigen Flug nicht hat, so kann man derselben durch Unterrühren einer kleinen Quantität Staubzucker die nöthige Consistenz geben. Weniger bei kalten als bei warmen Schaummassen wird ein gesiebter Puder untergemischt, der hauptsächlich dazu dienen soll, die Massen schwerer und haltbarer aber auch billiger zu machen; viel Puder läßt sich jedoch nicht leicht mit Vortheil anwenden. Bei Anfertigung der kalten sowohl als auch der warmen Schaummassen ist insbesondere reines Eiweiß die Hauptbedingung; in Zeiten, wo man frischgelegte Eier verwenden muß, kommt es oft vor, daß, wie man zu sagen pflegt, der Schnee gerinnt, was eine schlechte, das heißt, schmierige Schaummasse zur Folge haben dürfte, wenn man diesem Uebelstande nicht sofort begegnet. Zu diesem Zwecke wird von Vielen gestossener Alaun angewendet, der die Eigenschaft hat, die einzelnen Eiweißtheile zusammenzuhalten, Andere geben etwas Zucker zum Schnee und Viele erwärmen das Eiweiß bevor sie es schlagen. Daß man dieser Masse den mannigfachsten Geschmack und jede beliebige Farbe geben kann, ist bekannt. Das bei Schaumkonfekt am meisten und wohl auch am vortheilhaftesten in Anwendung kommende Gewürz ist Vanille; allein auch andere, als Citrone, Zimmt x. sind nicht ausgeschlossen; zum Färben wäre es rathsam nur trockene Farben anzuwenden, da man mit flüssigen Farben die Masse zu leicht verderben kann; will man jedoch Schaummasse mit Cochenillfarbe färben, so muß, nachdem unter den steifen Schnee etwas Zucker eingeschlagen ist, der Schnee mit Cochenillfarben gefärbt werden und wird erst dann der Zucker untergerührt, vortheilhafter ist jedoch, wenn man sogenannte Zinnfarbe zum Färben der Schaummasse anwendet, da diese säurefreie Farbe das Eiweiß nicht alterirt. Was den Zucker anbelangt, welcher sowohl gestossen als gekocht zu Schaummassen verwendet wird, so ist es nicht ganz einerlei, welchen man verwendet; uns selbst ist es schon vorgekommen, daß wir Melis verarbeiteten, der jeden auch noch so gut geschlagenen Schnee zerstörte und daß nur schmierige Massen trotz aller Vorsichtsmaßregeln erzielt wurden; man muß deßhalb darauf Bedacht nehmen, daß man Zucker erhält, der sich zur Bereitung von Schaummassen eignet; es erübrigt uns nur noch über die verschiedenartige Behandlung der aus Schaummasse bereiteten Gegenstände zu sprechen. Schaummasse läßt sich sowohl auf Papier als auch auf Bleche treffiren, die mit Wachs bestrichen sind; will man Schaumkonfekt aufgehend machen, so müssen die Bleche, auf welchen das Confekt treffirt ist, auf Bretter so lange getrocknet werden, bis es oben ganz fest ist; auf diese Weise behandelt, geht es auf, daß es Unterfächen bekommt, trocknet man den Schaum ohne Bretter, so geht er ebenfalls auf, allein nicht so wie der vorige, sondern er reißt und bekommt keine Unterfächen; treffirt man aber Schaum auf Papier, einerlei in welcher Form, legt diese Blätter auf ein gut naß gemachtes Brett und bäckt es bei ziemlich starker Hitze, nimmt es alsdann, wenn es eine hübsche Farbe und die gehörige Festigkeit erlangt hat vom Papier, füllt einen Theil, klebt den andern Theil darauf, so hat man ein sehr fastiges Schaumkonfekt, das sogenannte Baiseconfekt; wünscht man jedoch, daß das treffirte Confekt die ursprüngliche Form behalte, so hat man nur nöthig, es in dem Trockenkasten gehörig zu trocknen; zum Bestreichen der Bleche wird theils gelbes oder wenn es auf sehr schöne Böden ankömmt auch weißes Wachs genommen, statt weißem Wachs kann man aber mit großem Vortheil das japanische Wachs verwenden, bei Dingen, die gebacken werden und die man nicht bestreut, werden die Bleche oft auch mit Fett bestrichen und mit Mehl besaubt; bemerken wollen wir noch, daß, wenn man etwas mehr Zucker z. B. 1½ Pfund zum leichten Flug kocht und dies 8 zu leichtem Schnee geschlagenem Eiweiß zumischt, eine so flüssige Masse erhält, daß solche mittelst Spritzen in Puder gegossen werden kann. Dieser Masse läßt sich auch künstliche Eiweißglasur sowie Puder zusetzen, je nachdem man die Gegenstände leichter oder schwerer haben will; daß dieser gegossene Schaum etwas länger im Trockenkasten stehen muß, braucht wohl keiner weiteren Auseinandersetzung. Wir sind nun mit den Betrachtungen über die erste Grundmasse zu Ende und können zu der zweiten übergehen, bemerken jedoch heute schon, daß wir später noch alle uns bekanntenSchaumconfectsorten näher beschreiben und solche auch bildlich darstellen werden. Bevor wir jedoch weiter gehen, erachten wir es als unsere Pflicht, unsere Leser auch mit der chemischen Beschaffenheit des von uns behandelten Eiweißes bekannt zu machen. Das Weiße im Hühnerei besteht nämlich aus Zellen, in denen eine farblose, alkalisch reagirende Flüssigkeit, das Eiweiß eingeschlossen ist. Beim Abdampfen erhält man daraus ⅛ festes Eiweiß, das Uebrige ist Wasser. Verbrannt hinterläßt dasselbe Kochsalz, kohlensaueres, phosphorsaueres und schwefelsaueres Natron und Kali und phosphorsaueres Kalk- und Talgerde. Deßhalb weil es durch Erhitzen unlöslich wird und coagulirt oder gerinnt, wendet man es zum Klären von trüben Flüssigkeiten insbesondere von Zuckersäften an.

(Fortsetzung folgt.)

Ueber das Einmachen der Früchte, und ihre Verarbeitung zu Getränken.

(Schluß.)

Es sind dies aber, wie gesagt, blos Durchschnittswerthe; in einem guten Jahrgange ist dieselbe Frucht reicher an Zucker und ärmer an Säure, in einem schlechten ärmer an Zucker und reicher an Säuere; in letzterem Falle muß der Zuckerzusatz vermehrt werden. Der Geschmack wird der richtige Leiter sein. Im Allgemeinen ist zu empfehlen, an Zucker nicht zu sparen, wenn man sich nicht der Gefahr aussetzen will, daß wenig gesättige Gährung eintritt, und daß dann doch, um dies zu unterbrechen, unter erneutem Zuckerzusatz wieder eingekocht werden muß. Denn nur eine ganz concentrirte Zuckerlösung gährt nicht.

Von den oben angeführten Früchten werden Johannisbeeren und Stachelbeeren zur Darstellung von vergohrenen Getränken benützt. Der reine Saft derselben kann kein gutes Getränk liefern weil er zu wenig Zucker und zu viel Säure enthält; deßhalb verdünnt man ihn mit Wasser, und setzt eine entsprechende Menge Zucker zu. Folgendes Recept liefert einen ganz guten kräftigen Wein: auf 20 Schoppen Saft nehme man 40 Schoppen Wasser, in welchem 10 Pfund guter Hutzucker aufgelöst worden sind und lasse die Flüssigkeit wie gewöhnlichen Wein gähren. Nimmt man auf dieselbe Menge Flüssigkeit 15—16 Pfund Zucker, so bekommt der Wein dadurch ein äußerst feines Bouquet. Hauptsächlich sind es die Johannisbeeren, die bei uns zur Herstellung von Wein benützt werden, während man den sonst so geschätzten Stachelbeerwein kaum den Namen nach kennt. Und doch eignen sich die Stachelbeeren, die in so großen Mengen gezogen werden, viel besser zu diesem Zweck als die Johannisbeeren, was wieder aus der Tabelle in voriger Nummer ersichtlich ist, da sie über 1% Zucker mehr und beinahe 2 pro Mill. Säure weniger enthalten, also weniger Zucker erfordern, als diese. In der Johannisbeere kommen auf 1 Theil Säure 3 Theile Zucker, in der Stachelbeere auf dieselbe Menge Säure 5 Theile Zucker. Ueberdieß hat der aus Stachelbeeren erzeugte Wein einen viel feineren Geschmack als der aus Johannisbeeren, allerdings wird der Stachelbeerwein erst nach mehreren Jahren vollständig reif, was bei dem Johannisbeerwein nicht im gleichen Grade der Fall ist.

Für die Gewinnung der Säfte, auch derer, die süß bleiben sollen (Himbeersaft x.) ist noch anzuführen, daß das Auspressen ungemein leichter und vollständiger von Statten geht, wenn man die zerquetschten Früchte ein paar Tage stehen läßt, bis eine leichte Gährung eingetreten ist; es trennt sich dann der Saft leichter von dem Marke. Durch das darauf folgende Eindochen mit Zucker wird die Gährung wieder unterbrochen, wie auch alle eingemachten Früchte die etwa in Gährung gerathen sind, durch Aufkochen mit Zucker wieder haltbar gemacht werden können.

(Gewerbeblatt aus Würtemberg)

Digitized by Google

Ueber Anfertigung von Glühwachs.

Beim Vergolden von Silber ꝛc. ꝛc. bedienen sich die Gürtler oder Goldarbeiter einer Composition, die sie Glühwachs nennen und die gut bezahlt wird, wenn dieselbe den Anforderungen entspricht. Da wir nun schon öfter angegangen wurden, eine gute Vorschrift zu veröffentlichen, so werden wir hier eine Zusammensetzung folgen lassen.

Man nimmt 4 Unzen Jungfernwachs, 7 Quentchen Grünspann, 1 Unze Kupferhammerschlag*), 4 Quentchen rothe Kreide, 2 Quentchen Alaun. Man schmelzt das Wachs, setzt alle andern Substanzen pulverisirt zu und rührt beständig mit einem Spatel um, bis die Masse erkaltet ist. Aus dieser Masse formt man runde Stangen. Es herrscht der Glaube das Nürnberger Glühwachs gebe dem Golde eine schönere Farbe und wird deßhalb vorgezogen; wir lassen daher auch von dem Nürnberger Wachs 2 Recepte folgen:

1) Man nimmt 2 Pfund Jungfernwachs 1 Unze = 2 Loth rothe Kreide, eben so viel schwefelsaueres Zink, 1/2 Unze Broncehammerschlag und 3 Unzen Grünspan und 1/2 Unze Borax.
2) Man nimmt 4 Unzen Jungfernwachs, 1 1/2 Pfund rothe Kreide eben so viel schwefelsaueres Zink, 15 Unzen Grünspann, eben so viel Broncehammerschlag und 3 Unzen Borax.

Man schmilzt das Wachs bei mildem Feuer, sobald es flüssig ist, setzt man alle Substanzen gepulvert zu, vermischt sie gut mit einander, nimmt das Gefäß vom Feuer und rührt beständig bis zum Erstarren des Wachses um. Man bildet dann aus der Masse Stangen, die man auf die weiter oben bezeichnete Weise verwendet.

*) Um Kupferhammerschlag von Messing oder Bronze zu bekommen, macht man ein Stück Bronze rothglühend, und schmiedet es bei diesem Glühen. Es lösen sich von derselben Theilchen ab, ganz so, als wenn man Eisen schmiedet, nachdem man es zuvor rothglühend gemacht hat. Diese nennt man Hammerschlag. Man stößt und siebt sie, bevor man sie zum Glühwachs verwendet.

Allgemeine Bemerkungen über das Bleichen des Wachses.

Wäre es möglich nur reines Wachs zum Bleichen bekommen zu können, so wäre diese Manipulation etwas einfaches. Allein es gibt Wachssorten, welche mehr oder weniger eine gelbliche Färbung behalten. Um nun auch diese Wachssorten benützen und zur Fabrikation von Kerzen verwenden zu können, setzt man ihnen vom besten Mierentalge der Hammel oder Böcke zu, jedoch so wenig wie möglich, und blos für den Zweck, um die gelbliche Färbung zu beseitigen.

Wenn dieser Zusatz nicht über 5% beträgt, so kann er, streng genommen, der Schönheit der Kerze keinen Eintrag thun, weil sie einmal ein recht hübsches Aussehen erhält und dann auch wohlfeiler verkauft wird, als Kerzen aus schönem reinen Wachs. Indessen hat der Käufer dabei immer Nachtheil, weil solche Kerzen schneller verbrennen, als diejenigen aus reinem Wachs, und zwar um desto kürzere Zeit, je größer der Zusatz von Talg gewesen ist.

Der Geiz der Fabrikanten ist häufig Bestimmungsgrund dieses Verhältniß zu überschreiten, und häufig gehen sie bis zu einem Zusatze von 25% und zwar nicht allein voll festem und hartem Talg, wie wir vorhin erwähnten, sondern sie nehmen dazu jede Art des Fettes ohne Unterschied. Alsdann gibt sich dieser Betrug leicht durch den Geruch, durch das Gefühl, durch die Durchsichtigkeit und durch die Schnelligkeit zu erkennen, mit welcher die Kerzen verbrennen, endlich auch durch das matte Licht, welches sie verbreiten. Man erkennt leicht jede Art von Zusatz daran, daß ein so versetztes Wachs eine matte weiße Farbe und niemals die schöne Durchsichtigkeit wie das reine Wachs hat.

Das verfälschte Wachs bändert sich nicht so gut als das reine Wachs; es hat keinen Körper und indem es sich von der Walze der Bändermaschine ablöst, zerkrümmelt es und schwimmt in der Wanne, etwa wie grobe Kleie, die man auf's Wasser wirft. Es ist dann unmöglich, sich zum Ausschöpfen desselben der Gabel zu bedienen. Man muß in diesem Fall die mit Bleidornruthen durchflochtene Gabel anwenden oder manchmal sogar ein Sieb.

Wenn sich ein heftiger Wind erhebt, z. B. beim Herannahen eines Gewitters, muß man ein sorgfames Auge auf die Tücher in der Bleicherei verwenden, um sich gegen Verluste sicher zu stellen, die aus Vernachlässigung dieser Regel entstehen können. Der Wind hebt die Tücher empor und schleudert die Bänder in die Luft, in der sie sich manchmal sehr hoch erheben und dann von dem Winde weit fortgeführt werden.

Man hat Fälle erlebt, daß sie eine halbe Stunde weit fortgeführt worden sind. Um einem solchen Verluste vorzubeugen, macht man das Tuch von der Seite, wo der Wind herkommt, zur Hälfte los und schlägt diese Hälfte über die andere, noch befestigte. Das Wachs liegt dann zwischen den beiden Tüchern und läuft weniger Gefahr mit fortgeführt zu werden.

Allgemeine Bemerkungen der Redaktion.

In Nro. 4, 5 und 6 unseres Journals annoncirten wir Eierkonservirungspulver von W. Danner in Bopfingen und zu unserm nicht geringem Erstaunen lasen wir in der Augsburger Abend-Zeitung vom 28. März folgendes Inserat:

„18 Zentner sogenanntes Eierkonservirungspulver von W. Danner in Bopfingen verkaufe ich nach nur einmaliger Benützung wieder sofort um jeden Preis."

C. Rottenhöfer, Hofconditor in München.

Da nun dieses Inserat nicht dazu geeignet erscheint, das Eierkonservirungspulver zu empfehlen, so ersuchen wir, weitere Firmen, die auch das Conservirungspulver benützen, uns gefälligst in Bezug auf die Anwendung ihre Erfahrungen mittutheilen, da wir selbst noch keine Versuche damit anstellten.

J. Schulze in Ulm verkauft unter Nachnahme des Betrages in Zucker eingemachte Nüsse, Pfirsiche, Johannisbeer, Preißelbeer und Himbeersaft der 1 Württembergerschoppen à 42 kr. (3 Schoppen Württemberg = 1 bayer. Maß) Hagebuttenmarmelade 1 fl. 12 kr. ferner Preißelbeer, Johannisbeer, Kirschen, Weichseln, Zwetschgen in Dunst, die bayer. 1/2 Maß 30 kr.

Nicht uninteressant dürfte es sein, zu erfahren, daß unter dem Namen „Schweizer Landhonig" ein Produkt verkauft wird, das angeseilten Unterfuchungen zu Folge, sonst nichts ist als Stärkezuckersyrup; man darf demgemäß bei Ankaufen von Honig sich wohl in Acht nehmen, damit man nicht betrogen wird. Wer etwa einen Zweifel in Bezug auf die Aechtheit seiner gekauften Waare haben sollte und die Prüfung nicht selbst vorzunehmen im Stande ist, beliebe, uns ein kleines Fläschchen zu übersenden und werden wir den Honig auf seinen Schwefelsäurezegehalt hin prüfen und das Resultat gratis übermachen.

Der Plan zu einer im Jahre 1871 in London stattfindenden Weltausstellung liegt nunmehr vollendet der Oeffentlichkeit vor. In Cassel beginnt am 1. Juni 1870 eine allgemeine Industrie-Ausstellung für das Gesammtgebiet des Hauswesens und endet am 1. September 1870. In Potsdam soll im Jahre 1872 eine Welt-Industrieausstellung abgehalten werden. Zu diesem Behufe sind auf dem Dornstädter Felde Vermessungen vorgenommen worden; es ist dies eine der größten und schönsten Ebenen in der Umgegend von Berlin, größer als das Pariser Marsfeld; die Ebene ist sehr schön gelegen, denn sie befindet sich zwischen Sanssouci, den Ruinenbergen, den Pfingstbergen (auf diesen beiden befinden sich die Wasserbehälter zur Speisung der Springbrunnen) und der von Friedrich Wilhelm III. gegründeten russischen Colonien.

Vielseitig wurden wir schon angegangen ein Werk zu bezeichnen, das als Lehrbuch der Mineralwasserfabrikation all das enthält, was derjenige, der Selters- und Sodawasser sowie mousirende Getränke ꝛc. verfertigen will, zu wissen nöthig hat. Bisher mußten wir stets Lachapelle & Glover empfehlen, allein der ziemlich hohe Preis dieses Werkes hat denselben nicht allenthalben Eingang verschaffen können. Heute nun sind wir in der Lage den Interessenten dieses Gegenstandes mit einer uns zur Ansicht vorgelegten Novität dienen zu können: es ist dies ein Lehrbuch der Fabrikation von Mineralwässern, insbesondere von Selters- und Sodawasser sowie mousirenden Limonaden und künstlichem Champagner von Gebr. H. und R. Schulze, Fabrikanten von Mineralwasser-Apparaten in Berlin.

Das Werk behandelt in dem theoretischen Theil die chemische Beschaffenheit aller bei der Fabrikation von Mineralwassern in Verwendung kommenden Stoffe und bringt uns eine Reihe von den besten Chemikern vorgenommene Analysen der bekannten natürlichen Mineralwasser, was deßhalb von großem Vortheil ist, da man es in der Hand hat, das Kunstprodukt mit dem Original in Einklang bringen zu können. Der praktische Theil handelt von den zur Mineralwasser-Bereitung nöthigen Apparaten und Maschinen. Daß die Herren Verfasser hierin gediegenes bieten können, ist deßhalb leicht erklärlich, da sie nur nöthig hatten, die langjährige durch eigene Praxis gesammelten Erfahrungen zu Papier zu bringen.

Wenn wir nun diesem Werkchen das Wort reden, so geschieht dies nicht etwa um Reklame zu machen, oder einen Werke, wie das von Lachapelle & Glover, das volle Anerkennung verdient, zu nahe treten zu wollen, gewiß nicht; sondern es geschieht nur, um unsere geneigten Leser auf ein minder kostspieliges, allein trotzdem allen Anforderungen entsprechendes Werk hinzuweisen, und als ein derartiges erachten wir das eben näher beschriebene, erst im heurigen Jahre bei Louis Gerschel, Verlagsbandlung in Berlin erschienene Lehrbuch der Fabrikation von Mineralwasser.

Mit einer Beilage, das Inhaltsverzeichniß des ersten und zweiten Jahrganges unseres Journals.

Digitized by Google

Handesberichte.

Köln. Zucker. Feinste Raffinade mit Etiquette Thlr. 16. Raffinade Thlr. 15⅞10. Melis Nr. 1 15⅝10, gemahl. Melis 14⅘10. Kandis weiß 19—21, halbweiß 18—19, gelb 17⅗10, schön hellbraun 17⅗10, hellbraun 17. Kolonial-Farin Nro. 24 —. Nro. 18 13⅘10, Nro. 15 13, Nr. 12 12⅗10. K. Farin Nr. 18. 12⅘10, Nr. 15 11⅘10, Nr. 12 11. Raff. Syrup Thlr. 5 1ma Kolonial-Syrup Thl. 9.

Korrespondenz der Redaktion.

H. W. in K. Bei ihrer Anfrage, was wir von den Wachskerzen ohne Docht halten, theilen wir Ihnen mit, daß diese neue Methode uns noch nicht recht einleuchtet. Man will nämlich durch die Kerze in der Dicke eines Dochtes eine Oeffnung lassen, und oben in diese Röhrenöffnung einen Brenner aus unverbrennlichem Docht in Form der Nachtlichtchen einsetzen. Dieser Brenner soll nun mit dem Kürzerwerden der Kerze von selbst niedersinken. Daß es bei leichtflüssigen Materialien nicht geht, ist klar, denn sofort würde sich die Röhre verstopfen, und das Niedersinken des Brenners verhindern. Wir haben nun eine Firma gebeten, Versuche anzustellen, und uns die Resultate mitzutheilen.

H. J. in K. Mit Vergnügen kommen wir Ihrem Wunsche nach, und werden die Frische je nach ihrem Auftreten in Bezug auf ihre Verwerthung behandeln. Wir bedauern nur, daß die Witterung zur Zeit noch nicht geeignet erscheint, und der Hoffnung hingeben zu können, recht bald über Erdbeeren schreiben zu können.

H. B. in U. Wenn Sie unser Journal zum annonciren benützen wollen, so haben Sie nicht nöthig, Bedenken zu tragen, es möchten ihre Mittheilungen nicht in die weitesten Kreise getragen werden, und theilen wir Ihnen zur Beruhigung mit, daß unser Journal in Newyork sowohl, als sogar auch in Santiago (Chili), in Neapel, sowie in Petersburg, in London, und in Constantinopel gelesen wird.

H. K. in C. Was sollen wir Ihnen über Confecten mittheilen? Sollen wir einige Seiten über Bereitungsweise der verschiedenen Mangen, Zimmt, Ingwer, Chocolade Marseillen oder Confecten vollschreiben? Kochen Sie Zucker zum Flug, tabliren Sie denselben, oder rührten Sie so viel fein gestoffenen Zucker zu, geben Sie beliebiges Gewürz bei, Citronat, Mandeln ꝛc. ꝛc., und Sie wissen alles, worüber z. B. F. Läpp in Bern in seiner „Conditorei in ihrem ganzen Umfange" 23 Nummern aufzuführen für gut fand.

H. E. H. in S. Unsere Versammlung, deren Zustandekommen wir in diesem Jahre mit Bestimmtheit hoffen, beabsichtigen wir am 16. Mai in Hof abzuhalten. Es dürfte dies der geeignetste Ort sein, da er den Mittelpunkt des Nordens und Südens bildet.

H. F. Z. Wir bethätigen dankend den Empfang des Abonnements pro I. Semester III. Jahrganges, und erlauben uns Ihnen anzuzeigen, daß die H. Stollwerck & Söhne in Cöln in Papiermaché-Artappen eine sehr große Auswahl bieten.

Maschinen und Utensilien

zur Bereitung von

Zuckerwaaren, Bonbons, Marzipan, Chocolade, Honigkuchen, Speiseeis, Fruchtsaft, Gewürzen, Kaffee ꝛc.,

fertigt und sendet darüber Preislisten franko die **Maschinenbau-Anstalt von**

Karl Wedemeyer

in **Berlin,**

Dragonerstraße Nro. 12.

Zur Regelung von Anonncen-Beträgen

für Kleinigkeiten dürfte es am besten und billigsten sein, wenn uns alle Diejenigen, welche unser Journal zur Anocirung vorübergehender Dinge benützen, ohne daß wir Rechnung zu senden genöthig sind, die kleinen Beträge in Marken einsenden würden. Zur Berechnung diene, daß wir eine dreispaltige Zeile mit gewöhnlichem Druck für 3 kr., die fett gedruckte für das Doppelte ansetzen, und eine doppeltspaltige Zeile 6 kr. in gewöhnlicher Schrift, und 12 kr. in fetter Schrift kostet. Die Bescheinigung lassen wir alsdann in nächster Nummer immer folgen.

Die Expedition des Journals für Conditorei.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen und Postämter:

Blätter

für

Gewerbe, Technik und Industrie.

Herausgegeben von dem

Direktorium der Leipziger polytechnischen Gesellschaft.

Erscheint in Oktav-Blättern von 25 Nummern à 1 Bogen. Abonementspreis des vollständigen Bandes von 24 Nummern 1 Thlr. 10 Ngr. Inserate werden mit 2 Ngr. für die durchlaufende Zeile berechnet.

Verlag von Oskar Leiner in Leipzig.

Diese Blätter bilden ein Jahrbuch der Fortschritte und Erfindungen auf den obengenannten Gebieten und sind daher allen Gewerbstreibenden, Technikern und Industriellen zu empfehlen.

Meine Fabrik

von

Formen in allen Metallen,

deren geschmackvolle, saubertse und zweckmäßigste Herstellung ich mir während vieljähriger Thätigkeit in den Pariser Ateliers aneignete, empfehle ich hiermit angelegentlichst den Herren

Chocolade-Fabrikanten, Confiseuren und Conditoren

mit dem Bemerken, daß ich Bestellungen auf Formen in allen Nüancen billigst und prompt ausführe.

H. Walter in Berlin,

Kleine Alexanderstraße Nr. 7.

Für Conditoren

empfiehlt sämmtliche giftfreie Farben, trocken und flüssig, bestes Spritzpapier, Zinnbrillanten, ausgeschnittene Zifferblätter und Springerles-Model von Guttapercha.

Eduard Kriens in Stuttgart.

Ernst Hermann, Conditor in Amberg,

empfiehlt sich zur Anfertigung und Abgabe von **Muster-Confekt,** und zwar:

1) von dem in Nro. 16 vorigen Jahrganges näher beschriebenen falschen glasirten Mandel-Confekt in reicher Auswahl per Pfund 1 fl. 12 kr., und 6 kr. Emballage. Die hiezu nöthigen Formen werden in Gyps ausgeführt, und billigst berechnet, sowie beliebig den Mustern gemäß zusammengestellt; ferner
2) von dem in Nro. 19 vor. Jahrganges näher beschriebenen trefflirten Schaumkonfekt circa 60 Sorten und 80 Stück per Pfund ebenfalls für 1 fl. 12 kr., und 6 kr. Emballage.

Die Beträge können beliebig in Briefmarken mit der Bestellung eingesandt werden, da Nachnahmen theuerer kommen; sollte es jedoch gewünschen werden, so geschieht der Versandt unter Nachnahme obiger Summen.

Eine anthographische Presse,

noch ganz neu, ist billig zu verkaufen. — Die Presse arbeitet sehr exact, und eignet sich insbesondere für Fabrikanten und solche Geschäfte, die mehrere gleiche Briefe wegzuschicken haben. Nähere Auskunft ertheilt die Exp. des Journ. in Amberg.

Ein tüchtiger Bonbonkocher,

der auch auf **Rods** eingearbeitet ist, findet sofort Stellung bei

S. Michaelis. Berlin.

Adalbertstraße 38.

Offene Stelle.

Bei Hofconditor J. P. Bätz in Worms a. R. ist sogleich für einen im Garniren und feinen Arbeiten bewanderten Gehilfen eine Stelle offen.

Für einen **Koch,** der auch Conditor sein könnte, wäre in einem Hotel eine gute Stelle offen. Näh. in der Exp. des Journals.

Verantwortliche Redaktion: Ernst Hermann in Amberg. — Druck der Gg. Meiller'schen Buchdruckerei in Schwandorf.

Erscheint
zweimal in jedem Monat.

Abonnementspreis:
Halbjährlich (incl. Porto) 40 Sgr.
oder 1 Thaler.

Bestellungen auf das Journal werden von allen Postanstalten und Buchhandlungen angenommen.

Journal

für

die Conditorei und Lebkuchnerei, die Chocolade-, Wachs- und Liqueurfabrikation.

Insertionsgebühr:
Für die dreispaltige Petitzeile oder deren Raum 3 Kreuzer. Bei steter Benützung Rabatt nach Uebereinkunft.

Inserate werden angenommen in der Expedition (Ernst Hermann in Amberg) und in den Annoncenbureaux von Haasenstein und Vogler in Frankfurt a. M., Hamburg, Berlin, Leipzig, Wien und Basel.

Nro. 2. Nürnberg, den 15. April. — Dritter Jahrgang. 1870.

Einladung zum Abonnement.

Durch die rege Betheiligung in letzterer Zeit, sowie durch die vielen uns zugekommenen Anerkennungsschreiben ermuthiget, haben wir den dritten Jahrgang unseres Unternehmens begonnen und indem wir hiemit unsern geehrten Herren Collegen die zweite Nummer des dritten Jahrganges überreichen, erlauben wir uns zum Abonnement des ersten halbjährigen Semesters dieses neuen Jahrgangs ergebenst einzuladen.

Wir werden auch in diesem neuen Jahre neben den Abhandlungen reiner Fachangelegenheiten nicht unterlassen, **sociale**, die Gewerbe überhaupt berührende Fragen zur Sprache zu bringen, und bemüht sein allen Anforderungen unserer Herren Fachgenossen zu entsprechen.

Das Abonnement beträgt per Semester id est ein halb Jahr 1 Thaler gleich 1 fl. 45 kr. **Wer die gegenwärtige zweite Nummer des dritten Jahrgangs nicht franko und innerhalb acht Tagen zurücksendet, verpflichtet sich freiwillig zur Zahlung des halbjährigen Abonnements.**

Es ist uns bei früheren Abonnementserneuerungen schon vorgekommen, daß 4, 5 und 6 Nummern angenommen wurden und daß, als wir bei der sechsten Nummer erst den Abonnementsbetrag per Postvorschuß entnahmen, die Einlösung verweigert wurde, wodurch uns nicht unbeträchtliche und gewiß unverschuldete Spesen erwachsen sind. Wir ersuchen demgemäß, im Falle die Erneuerung des Abonnements nicht mehr gewünschen werden sollte, einfach Nro. 2 des dritten Jahrgangs franko und innerhalb 8 Tagen zurückgehen zu lassen: diejenigen aber, welche auch ferner unser Unternehmen zu unterstützen gedenken, ersuchen wir den Abonnementsbetrag entweder per Postanweisung oder in Briefmarken zu übersenden, im entgegengesetzten Falle aber, uns nicht zu verhöhlen, wenn wir mit der dritten oder vierten Nummer den Betrag alsdann per Postvorschuß entehmen.

Indem wir nun einer recht regen Betheiligung bei dem neuen Abonnement entgegensehen, erlauben wir uns schließlich noch zu bemerken, daß bei jeder königl. Postanstalt, bei jeder Buchhandlung und direkt bei der Expedition des Journals für Conditorei ꝛc. in Amberg abonnirt werden kann, daß alle Briefe und Gelder nicht wie früher nach Nürnberg, sondern an die obengenannte Expedition in Amberg einzusenden sind.

Hochachtungsvollst

Die Redaktion.

Ueber die Motoren für den kleineren Gewerbebetrieb.

(Eingesandt.)

Seit einer Reihe von Jahren schon bestrebt sich die Technik, dem Handwerker und kleineren Fabrikanten billige Motoren zum Ersatz von Menschenkräften zu verschaffen, und ihm die Vortheile des großen Fabrikbetriebes theilweise erreichbar zu machen.

Die bisherige Dampfmaschine war zu theuer, nahm einen zu großen Raum ein, erforderte eigenes Grundstück zum Einbau des Dampfkessels und zur Errichtung einer Esse; diese Gründe und der Wunsch, sowohl den Motor (Maschine) als auch den Krafterzeuger (Kessel) beliebig außer Thätigkeit setzen zu können, um nicht nutlos Brennmaterial zu verbrauchen und Aufsicht nöthig zu haben, führten zu den Erfindungen der **kalorischen** und der **Gaskraft-Maschinen**.

Beide Motoren haben sich trotz ihrer sinnreichen Anordnung keine allgemeine Einführung erringen können, theils technischer Uebelstände wegen, deren einzelne Darlegung hier zu weit führen dürfte, und bereits in Nro. 3 des Journals von 1869 durch eine sachkundige Feder ihre Erledigung gefunden hat, theils wegen des unerträglichen, durch jene Maschinen verursachten Geräusches.*)

Da ein eigentlicher Ersatz für die Dampfmaschine sich nicht finden ließ, gab man sich endlich die Mühe, für den kleineren Kraftbedarf auch kleinere Dampfmaschinen raumersparend und namentlich mit keinen Bauten erfordernden Kesseln versehen, zweckentsprechend zu konstruiren.

Die Erfindung der Field'schen Dampfkessel mit hangenden statt liegenden Siederöhren kam diesem Bestreben sehr zu statten, und so entstand die jetzt in kurzer Zeit so allgemein verbreitete so genannte **„transportable Dampfmaschine."**

Man versteht darunter gewöhnlich eine feststehende, doch nicht durch viel Mauerwerk und Veranlerung an ihren Platz gebundene Maschine mit stehendem Röhrenkessel, während man mit dem Wort **Locomobile** derartige Maschinen auf Rädern bezeichnet.

Der frühere Glauben, daß so kleine Dampfmaschinen bis zu 1 Pferdekraft verhältnißmäßig sehr unvortheilhaft und theuer arbeiten, ist geschwunden; dadurch, daß man dieselben mit eben der Sorgfalt und den gleichen Dampf und Kohlen ersparenden Einrichtungen versieht wie große Maschinen, in Folge dessen die ersteren jetzt mit nahezu demselben Nutzeffekt arbeiten wie die letzteren, und die Betriebskosten pro Pferdekraft sich nicht höher stellen, als bei großen Maschinen.

Das Verdienst der ersten Einführung gebührt wohl wieder den Engländern, doch haben, wie dies gewöhnlich der Fall ist, späterhin die Deutschen an Solidität der Arbeit und gute Construktion die Engländer längst überflügelt.

Wir kommen hiernach auf einige Details der Construktion zu sprechen. Die Engländer und Franzosen befestigen wohl durchgehends ihre Maschinen an den Dampfkessel; dieß empehlt sich indeß weniger, denn durch die beim Erhitzen und Erkalten stattfindende Ausdehnung und Zusammenziehung desselben wird die ganze Maschine mitbewirrt, verliert vollständig die Genauigkeit ihrer Zusammenstellung, namentlich da häufig nicht einmal die Construktion so getroffen wurde, daß die Maschine als geschlossenes Ganze, sondern so, daß ihre einzelnen Theile einzeln, an dem Kessel befestigt sind.

Dieß ist bei den neueren deutschen Maschinen vermieden;

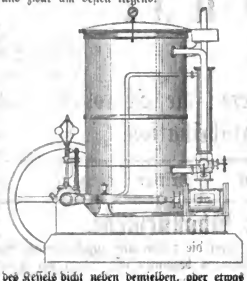
*) In neuester Zeit liefern Langen Otto u. Rosen in Deutz bei Cöln atmosphärische Gaskraft-Maschinen von 1/4, 1/2, 1 und 2 Pferdekräfte, bei denen die Fehler, an welchen derartige Maschinen kränkelten, zum größten Theile beseitigt erscheinen. Nachdem wir in Erfahrung brachten, daß Herr Apotheker Leigl in Erlangen eine Loferdekräftige Gaskraft-Maschine zum Betriebe seiner Soda-Wasser-Fabrikation benützt, verfügten wir uns zu demselben, und überzeugten uns von der Thätigkeit dieser Maschine. Wir werden nicht verfäumen, in einem Artikel unsere Ansicht hierüber mitzutheilen.

Sollte irgend Jemand Freizi sein, sich zum Betriebe seines Geschäftes eine Dampfmaschine anzuschaffen, so beliebe man sich an uns zu wenden, und werden wir mit Vergnügen jede Vermittlung besorgen. Die Preise einperdeiger Dampfmaschinen variiren zwischen 275 bis 500 Thaler.

Digitized by Google

dieselben werden, unabhängig vom Kessel, auf der gußeisernen Grundplatte befestigt, und zwar am besten liegend.

Für die kleinsten Maschinen hat uns namentlich die Anordnung der Fabrik von Steiner & Schröter in Berlin, Monbijouplatz 10, besonders gefallen. Um diese Anordnung zu veranschaulichen, fügen wir hier eine Abbildung einer derartigen Maschine bei. Die Maschine ist in sich vollständig fertig gebaut, und kann mit einigen Schrauben, je nach dem Wunsche des Bestellers, oder der zwingenden Oertlichkeit, entweder liegend auf die gußeiserne Grundplatte des Kessels dicht neben demselben, oder etwas entfernt (vielleicht in anderem Raume) auf geringes Mauerwerk oder auch stehend an dem Kessel selbst, oder wieder entfernter an der Wand befestigt werden.



Es ist für eine große Anzahl von Handwerken und Fabrikationen diese Maschine eine Nothwendigkeit geworden, namentlich in Städten, wo der Fabrikant zur Miethe wohnt, oft im 2ten und dritten Stockwerk, wo die Aufstellung ebenfalls geschehen kann.

Für Chocolade- und Zuckerwaaren-Fabriken, Conditoreien, für größere Materialwaarenhandlungen zum Betriebe von Kaffeemühlen, Rösstapparate, Zuckerschneidmaschinen, Pulverisermühlen, für Lebkücher zum Betriebe von Knetmaschinen, zur Bewegung von Pumpen und ähnlichen Zwecken ist diese Dampfmaschine der allerpraktischste Motor. Wünschen wir ihr im Interesse der Industrie unseres Vaterlandes eine möglichst große Verbreitung.

Ueber die in der Kuchenbäckerei vorkommenden Grundmassen.

(Fortsetzung.)

Als die zweite Grundmasse bezeichneten wir die Biskuitmasse. Diese besteht nicht mehr wie die vorerwähnte aus Eiweiß und Zucker, sondern hier wird sowohl das Eigelb, als auch noch Mehl in Anwendung gebracht. Sowohl in der Anfertigung, als auch in der Zusammensetzung der Biskuitmasse herrscht eine große Verschiedenheit, und unsere Aufgabe ist es, den geneigten Leser mit den bekannten Varietäten betraut zu machen. Die Manipulation der Anfertigung zerfällt in 3 Arten. Betrachten wir uns dieselben etwas näher. Die erste Art, Biskuitmasse zu machen, scheint uns die warm geschlagene gewesen zu sein; denn wir finden in den uns zu Gebote stehenden älteren Conditoreibüchern stets warme Massen verzeichnet. Die Behandlungsweise ist nachstehende: Die Eier kommen in einen Kessel, werden etwas zerschlagen, und dann gibt man den Zucker zu. Diese beiden Substanzen werden nun auf schwachem Kohlenfeuer in die Höhe geschlagen, und zwar so lange, bis das ganze lauwarm ist, und eine schöne, wir dürfen sagen mehr weiß als gelblich aussehende steife Masse gibt; sobald dieß erreicht, nimmt man den Kessel vom Feuer, und schlägt die Masse langsam kalt; ist dieß vollständig erreicht, gibt man dem Geschmack in der Regel Citron entweder als Citronenöl, oder das abgeriebene einer Citrone zu, und rührt dann das Mehl vorsichtig unter. Die bekanntesten Verhältnisse zu Biskuitmassen, von denen man Torten und Kuchen zu machen gedenkt sind: 20 Eier, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, oder 20 Eier, 1 Pfund Zucker, ¾ Pfund Mehl, oder 24 Eiweiß schlägt man erst zu Schnee, gibt dann das Gelbe und 1 Pfund Zucker und dann ¾ Pfund Mehl, sowie etwa 2 Loth Puder (Stärkmehl) dazu, oder auch noch 14 Eier, 28 Loth Zucker, 20 Loth Puder statt Mehl und zu ganz ordinären Biskuitsachen lassen sich bei warmer Behandlung mit sehr viel Vortheil Eigelb verwenden, nur muß man dann, um das Eiweiß zu ersetzen Wasser oder Milch zugeben und dies mit aufschlagen; am besten läßt sich diese Manipulation bei sogenannten Aniskuchen z. B. 1 Schoppen Eigelb, ½ Schoppen Milch, 10 ganze Eier, 2 Pfund Zucker, 2½ Pfund trockenes Mehl, oder 17 ganze Eier, 5 Gelb, etwas Wasser, oder auch zu ganz ordinären Lebkuchen anwenden. Aus der Biskuitmasse werden nun aber auch die sogenannten Haarnadel-, Fußlöhle, Zuckerbrod oder auch Stangenbiskuit gemacht und hier weicht die Masse von der zu Torten etwas ab, obschon auch diese Bäckerei noch sehr häufig von warmer Masse angefertigt wird; zu ordinären kleinen Biskuitstängelchen nimmt man z. B. 16 Eiweiß, schlägt solche zu Schnee gibt dann 1 Pfund Zucker und 16 auch 20 und 24 Eigelb zu und schlägt diese Masse auf schwachen Kohlenfeuer; man gibt, nachdem sie erkaltet, 1 Pfd. 4 Lth. Mehl zu. Werden die von dieser Masse treffirten Biskuitstängelchen, nachdem sie bestaubt sind, auf Brettern getrocknet und dann gebacken, so gibt es sehr schöne gleichmäßig aufgegangene Biskuits.

Ueber Bereitung der warmen Biskuitmasse dürfte das bisher Gesagte genügen, und gehen wir zur zweiten Manier, zur gerührten Masse über. Die Verhältnißzahlen dürften fast dieselben sein, allein hier wird z. B. 1 Pfund Zucker mit 32 Eigelb, welche man nach und nach zugibt, sehr schaumig gerührt, dann schlägt man den Schnee von 32 Eiweiß und rührt denselben mit einem Pfund Mehl unter den mit Eigelb gerührten Zucker; vortheilhaft ist es, wenn man das Mehl mit einem Theil des steifen Schnees unter den gerührten Zucker mischt und dann erst den größeren Theil des Schnees noch unterrührt; die Massen variiren auch hier je nach Bedürfniß in ihrer Zusammensetzung. Die eben angeführte Biskuitmasse gibt viel aus, wird jedoch ziemlich schwammig ausfallen, zu feinen Torten demgemäß nicht wohl anzurathen sein. Biskuitmassen dürften in nachstehenden Verhältnissen am häufigsten vorkommen: 1 Pfund Zucker, 24 Eier, 1 Pfund Mehl, oder 1 Pfund Zucker, 24 Eier, ¾ Pfund Mehl, oder 1 Pfund Zucker, 18 Eier und ¾ Pfund Mehl; weniger Mehl auf 1 Pfund Zucker zu nehmen, ist nicht anzurathen, da die Torte alsdann zu leicht ausfallen dürfte, mehr als 1 Pfund Mehl auf 1 Pfund Zucker geht nur bei ganz geringen Bäckereien, z. B. 24 Loth Zucker 48 Eier und 48 Loth Mehl. Die dritte Art, ist die jetzt am häufigsten vorkommende, und heißt die sogenannte schnelle Manier beßhalb, weil man im Augenblick eine Masse beisammen hat. Viele behaupten, diese Masse gebe nicht soviel aus als die gerührte; allein wir haben schon Versuche angestellt und gefunden, daß es ganz gleich ist, wenn bei der schnellen Manier fein gestoßener Zucker angewendet wird; gröberer Zucker ist nicht so gut, da er sich so rasch nicht lösen kann; in diesem Falle ist das Rühren vorzuziehen, da dem Zucker Zeit gegönnt ist, sich vollständig lösen zu können. In unserm alterthümlichen Conditoreibuch finden wir nur sonderlicherweise solche schnelle Massen verzeichnet und theilen wir der Curiosität wegen ein Rezept hieraus buchstäblich wieder mit:

„Wie man Daß Pisquit Macht. Zum Ersten nimmt man 16 Eyer Zucker und 12 Eyer Mehl, danach Schlägt man die Eyer zu Schnee, dann thut man daß gelbe auch mit hinein und brafft schlagen, danach thue den Zucker hinein, und thue ihn recht Riehren, und die Citronen auch darein, hernach wieder Recht gerührt, dann thue daß Mehl hinein und Riehre es wieder ein wenig zusammen, darnach thut man die Maß in die Formlein geben, backt sie sehr sachte und dann ist es gut.“ Die Behandlung dieser letzterwähnten Masse ist eine äußerst einfache. Man schlägt das Eiweiß zu steifen Schnee, rührt erst den Zucker und dann die Eigelbe unter, zuletzt mischt man ziemlich vorsichtig das Mehl bei; auch hier variiren die Verhältnisse wie bei den schon beschriebenen beiden andern Manipulationen.

(Fortsetzung folgt.)

Ueber das Einmachen der Früchte.

(Eingesandt.)

In den beiden letzten Nummern Ihres Journals brachten Sie einen Artikel über das Einmachen der Früchte und erlaube ich mir zur Ergänzung dieses Artikels noch einiges anzufügen. Was die lateinische Küche liefert, ist freilich wenig beliebt und doch müssen chemische Erscheinungen jedenzeit meist in den lateinischen Küchen einer sorglichen Prüfung unterworfen werden, und erst wenn dies geschehen, gehen sie in die praktische Anwendung über. Es hat dies seinen Grund lediglich darin, daß man in den Gewerben, der Chemie noch immer zu wenig Aufmerksamkeit schenkt. In ihrem Artikel heißt es ganz richtig, daß die Früchte in Bezug auf den Zucker- oder Säuregehalt je nach den kältern oder wärmern Jahrgängen sehr verschieden sind; es ist klar, sobald wir ein gutes, das heißt, warmes Jahr haben, so ist der Zuckergehalt ein größerer und wenn auch der Gehalt an freier Säure nicht beträchtlich verschieden ist, so tritt doch der saure Geschmack zurück, weil nicht nur allein mehr Zucker, sondern was von hoher Bedeutung ist, auch mehr Saft in den Früchten enthalten ist. Der Zucker sowie die im Safte gelösten Stoffe vornämlich Gummi und Pectin (ein gallertartiger Stoff) hüllen die Säure ein und lassen den Geschmack derselben nicht so deutlich hervortreten.

Im Allgemeinen findet sich im Beerenobst eine größere Menge freier Säure als im Stein- und Kernobst, und dazu tritt dort der saure Geschmack noch entschiedener hervor, weil wiederum die Menge des Gummi's und des Pectins eine geringere ist. Die Stachelbeeren z. B. sind verhältnißmäßig reich an Zucker; wir finden darin 6 bis 8 Prozent bei 1 bis 1½ Procent seiner Säure. Das Verhältniß beider ist für unsern Geschmack ein ziemlich richtiges; bei den süßeren Sorten = 1 : 6 und bei den minder süßen etwa 1 : 4. Der Einfluß der löslichen Stoffe (Gummi, Pectin) macht sich besonders bei

Digitized by Google

den gelben Sorten fühlbar; diese sind ungleich reicher darin, wie die rothen, während der Zuckergehalt ein geringerer ist, aber freilich auch der Gehalt an freier Säure. Auf alle diese in den vorigen Nummern schon angegebenen Verhältnisse nehmen die Conditoreibücher bei ihren Vorschriften zum Einmachen wenig Rücksicht, und namentlich nicht auf die Schwankungen der einzelnen Jahre. Es kann daher recht leicht vorkommen, daß trotz aller Vorsicht, die der Conditor beobachtet, die Früchte sich dennoch nicht halten. Hier bleibt es dem Conditor überlassen, von selbst nachzuhelfen, und den Geschmack als Richter über den Zuckerzusatz zu bestellen. So kommt es denn, daß in manchen Jahren bei den sauren Früchten, wie bei Stachelbeeren, Johannisbeeren, Kirschen u. s. w. wegen des größeren Hervortretens des sauren Geschmackes eine weit bedeutend größere Menge Zucker erforderlich ist, als zu ihrer Conservirung nothwendig ist, um eben den sauren Geschmack zu verdecken. Denselben Zweck kann man durch chemische Mittel viel billiger erreichen, indem man einen Theil der Säure durch Ammoniakflüssigkeit (Salmiakgeist) neutralisirt. Man bricht von vornherein von dem Zucker beliebig ab, d. h. aber nur in soweit es überhaupt für die Erhaltung der Früchte entbehrlich ist, und setzt dann unter Umrühren soviel Ammoniak hinzu, bis der Geschmack mundrecht ist. Sollte man hierbei zuviel von dieser Flüssigkeit zugesetzt haben, so gibt sich das bei den farbigen Früchten durch eine Veränderung der Farbe kund, und dieses Uebel kann man durch vorsichtiges Zutröpfeln von Essig oder irgend einer anderen Säure leicht abhelfen. Größere Ersparniß als beim Einmachen der Früchte, die für eine längere Dauer bestimmt sind, kann man bei denen erzielen, die sofort genossen werden sollen. Denn hier soll der Zucker nicht zur Erhaltung beitragen, sondern nur den Geschmack verbessern. Je saurer die Früchte sind, um so größer sind natürlich die Ersparnisse. Sollte die Ammoniakflüssigkeit wegen ihres gerade nicht angenehmen Geruches, der aber verschwindet, sobald das Ammoniak durch die Säure gebunden ist, Vorurtheile bei den Conditoren erregen, obschon es durchaus nicht schädlich ist, so kann man sich auch der Soda bedienen, die vielleicht weniger auffällig sein dürfte. Aber dann muß man sich auf ein gewaltiges Schäumen gefaßt machen, also für genügende Gefäße sorgen, damit ein lästiges Uebersteigen vermieden wird. Hat man nur den ersten Versuch gewagt, so glauben wir, daß man mit diesem Vorschlage ganz einverstanden sein wird.

.....r.

Ueber Backöfen.

(Fortsetzung.)

Dem Kupferschmiedmeister Schmid und dem Bäckermeister Wimmer in Wien gebührt das Verdienst, statt der gemauerten Backöfen seiner Zeit eiserne construirt zu haben. Es war dies in dieser Branche ein großer Schritt vorwärts, denn gerade durch diese Einrichtung war es möglich, jedes Brennmaterial, als Steinkohle, Braunkohle, Torf u. dgl. zum Heizen verwerthen zu können, weil das Brennmaterial mit dem Backraum nicht mehr in Verbindung kam, von Außen geheizt wird, und in welchem ununterbrochen alle Gebäcke gebacken werden können.

Zwei solche eiserne Backöfen, welche äußerst dauerhaft construirt sind, und Jahre lang ohne Reparatur gebraucht werden können, waren in Wien im vollen Betriebe, und lieferten nicht allein Gebäcke der besten Qualität, sondern auch im Vergleich mit gewöhnlichen steinernen Backöfen auch mit großem Vortheil in Aufwand an Brennmaterial und von Zeit. Durch ihre äußerst sinnreiche und zweckmäßige, und doch sehr einfache Einrichtung gewähren sie für das Gelingen von jeder Backung vollkommene Sicherheit, indem das Verfahren hierbei nicht, wie bei gewöhnlichen steinernen Backöfen, auf einer Empirie beruht, die oft täuscht, sondern auf guten und festen Regeln. Durch die Heizung von Außen und durch die Führung und gleichmäßige Vertheilung der Hitze und durch Luftzüge konnte die Temperatur dieser Oefen, und zwar für die obere Hitze besonders, und für die Bodenhitze besonders, immer nach dem angebrachten Thermometer so genau hergestellt werden, als es augenblicklich zu allen Theilen erforderlich ist. Um die zum Backen nöthigen Dämpfe, sogenannte Schwüle, die insbesondere bei Bäckerwaaren nöthig ist, ganz nach Maßgabe des Bedürfnisses zu erhalten, war in der Mitte zwischen beiden Backöfen ein kleiner Dampfkessel angebracht, welcher mit der Nachhitze von der Feuerung für die Oefen beheizt wird, und von welchem man die Dämpfe nach Belieben in den Ofen einströmen läßt. Durch Fortleitung in Röhren wird dieser Dampf auch zur Beheizung sämmtlicher Lokalitäten benutzt. Nach den bisherigen Backungen hat sich ergeben, daß mit einem dieser Oefen, welcher 14 Schuh lang und 12 Schuh breit ist, bei ununterbrochenem Backen binnen 24 Stunden 6000 Leib Brod = 60 Centner Brod erzeugt, und daß zum Centner Brod nur 6 Pfund Braunkohlen für Heizung des Ofens verbraucht wurden. Das Modell zu diesem eisernen Backofen wurde in Wien angefertigt, und erfreute sich eines guten Rufes.

Eine Zeichnung ist uns nicht zugekommen, sonst würden wir dieselbe unserem Journale beigefügt haben.

(Fortsetzung folgt.)

Allgemeine Bemerkungen der Redaktion.

Auf unsere Mittheilung in voriger Nummer, das Eierkonservirungspulver des Herrn W. Danner in Bopfingen betreffend, kamen uns schon eine Anzahl von Berichten über dasselbe zu, und werden wir in nächster Nummer uns eingehend über die Sache beschäftigen. Bei all derartigen Dingen, welche anonucirt werden, dürfte es gerathen sein, wenn man uns kleine Musterchen übermachen würde, damit wir nach vorschriftsmäßiger Behandlung die Sache einer genauen Prüfung unterwerfen konnten. Es läge dieß gewiß im Interesse des Erfinders, zumal bekannt sein dürfte, daß wir unser Journal zur Begutachtung schwindlerischer Quacksalbereien durchaus nicht benützen.

Von verschiedenen Seiten geht uns die Mittheilung zu, daß sich nach angestellten Versuchen die von uns in Nro. 23 beschriebene, der badischen Gewerbezeitung entnommene bewährte Rattenfalle, nicht bewähren soll. Von einer sehr achtbaren Firma geht uns folgende Mittheilung zu: „Wir ließen sofort ganz ihrer Vorschrift gemäß die Rattenfalle anrichten, und wirklich verirrte sich nach einigen Tagen eine Ratte durch das zerschnittene Papier in das Faß, allein trotzdem wir das Malzeur haben, viele so lästige Gäste zu beitzen, und trotz des Geschreies unseres Gesangenen, das ein ziemlich bedeutendes war, ließen sich die anderen dennoch nicht verleiten, in die Falle zu gehen. Wir waren genöthigt, die eine Ratte in dem Fasse zu tödten, und müssen uns mit dem Gedanken betraut machen, daß die Ratten nicht mehr so raufsüchtig zu sein scheinen, als der Verfasser des Artikels sie hinstellte.“ Eine andere Firma theilt uns dasselbe mit. Da nun dennoch in der Anordnung leicht ein Fehler gemacht werden kann, so möchten wir doch bitten, die Sache noch öfterer Probe zu unterstellen, zumal eine derartige Rattenfalle, bei der kein Gift angewendet werden müßte, für unser Gewerbe von großem Vortheil wäre.

Ueber die Erkennung von Verfälschungen in Producten, die in unserem Geschäfte Anwendung finden.

Es ist leider eine bekannte Thatsache, daß fast alle unsere Nahrungsmittel zahlreichen Verfälschungen ausgesetzt sind.

Wir werden nun einige derjenigen Stoffe in der Weise besprechen, daß die wichtigsten und häufigsten Verfälschungen, denen sie ausgesetzt erscheinen, und die Erkennung eben dieser Verfälschungen angegeben werden, müssen jedoch schon im Vorhinein bemerken, daß diese Arbeit keinen Anspruch auf Vollständigkeit in Bezug auf die Anzahl der Verfälschungen der einzelnen Stoffe, und auch in Bezug auf die Zahl und Wahl der Erkennungsmittel der Verfälschungen erheben will. Es dürfte vielleicht genügen, die gröbsten Verfälschungen einzelner Produkte und solche Erkennungsmittel anzuführen, deren Handhabung und Ausführung auch dem Laien möglich ist. — Wir werden unsere Abhandlung auf Branntwein, Butter, Essig, Honig, Kochsalz, Mehl, Milch, Stärkmehl, Thee, Wein und Zucker ausdehnen.

Branntwein. Unter den Verfälschungen des Branntweins heben wir besonders seine Verdünnung mit Wasser, sowie den Zusatz von Pfeffer, Seidelbast, Bertramwurzel, und (bei manchen Liqueuren) auch den von Kirschlorbeerwasser hervor.

Die nächstgelegene Probe ist hier immer die des Geschmackes, besonders hinsichtlich des Fuselns; auch hat man auf die wasserhelle Klarheit des Branntweins, sowie auf sein Perlen im Glase, im Verhältniß mit dem Alkoholgehalte Rücksicht zu nehmen. Die Vermischung des Branntweins mit Wasser läßt sich durch die bekannten Alkoholometer erkennen; hohle Glasröhren mit geeigneten Vorrichtungen, welche um so tiefer in den zu untersuchenden Branntwein einsinken, je ärmer derselbe an Wasser, oder je reicher er an Weingeist ist. Die an den Glasröhren angebrachte Gradeintheilung gestattet eine einfache Ablesung des Weingeistgehaltes nach Prozenten. Eine Verfälschung des Branntweins mit drastischen Stoffen, wie Pfeffer, Seidelbast u. s. w. erkennt man an dem scharf schmeckenden Rückstande, welcher beim Verdampfen eines nicht zu kleinen Quantums Branntwein hinterbleibt.

Butter wird bisweilen, um die derselben eigenthümliche Färbung nachzuahmen, künstlich gefärbt, und dazu der Zusatz von dem gelben Farbestoffe der Curcumawurzel, des Orleans u. s. w. benützt; auch durch Kneten der Butter mit Mohrrüben sucht man die natürliche Butterfarbe herzustellen. Nachtheilig wirkt ein zu großer Kochsalzgehalt, sowie die betrügerische, wenn auch selten vorkommende Kunstschmung von Kreide und Gyps. Auch Alaun und Borax finden sich bisweilen in der Butter, da dieselben in dem Falle zugemischt

Digitized by Google

werden, wenn die Buttern sich von der Milch beim Butter nicht leicht abscheiden will. — Sind der Butter gelbe Farbestoffe, wie beispielsweise Curcumawurzel, zugesetzt, so erkennt man diesen Zusatz daran, daß eine solche Butter beim Kneten mit Wasser diesem eine gelbe Färbung ertheilt, was bei natürlicher Färbung der Butter nicht der Fall ist. Wurde die gelbe Farbe durch Kneten der Butter mit Mohrrüben hergestellt, so wird in diesem Falle die Butter beim Anrühren mit Seifensiederlauge braunroth gefärbt. — Der Kochsalzgehalt der Butter darf ¹/₁₀ bis ¹/₅ ihres Gewichtes nicht übersteigen; einen gröberen Kochsalzzusatz erkennt man an dem scharfsalzigen Geschmacke; noch besser erkennt man dieses Uebermaß von Kochsalz in folgender Weise: man schmilzt eine gewogene Menge Butter in ihrem doppelten Gewichte Wasser, rührt öfters um und läßt dies an einem mäßig warmen Orte langsam abkühlen. Nach dem Abkühlen wird die Butter wieder gewogen; der Gewichtsverlust zeigt die Menge des zugesetzt gewesenen Salzes an. — Ein betrüg rischer Zusatz von Kartoffeln oder Mehl zur Butter, sowie von gepulverter Kreide oder Gyps wird an der Trübung des mit der Butter gekochten Wassers erkannt. Zur genaueren Bestimmung seiht man die trübe Flüssigkeit durch feine, mit etwas reinem Wasser benetzte Leinwand, kocht den auf derselben nach dem Hindurchseihen der Flüssigkeit zurückgebliebenen Theil, den man zuvor mit etwas destillirtem Wasser abgewaschen hat, mit Wasser auf, und setzt nach dem Erkalten etwas Jod zu. Eine eintretende blaue Färbung weist das Stärkmehl, welches im Mehl wie in den Kartoffeln enthalten ist, nach. Der Rückstand, welcher vom kochenden Wasser nicht gelöst wurde, wird auf einem Bleche, welches mit einer Weingeistflamme erhitzt wird, verkohlt, wobei Kreide, oder auch Gyps zurückbleiben. — Den Alaun erkennt man, wenn man die helle Flüssigkeit, welche man beim Schmelzen der Butter mit Wasser erhält, eindampft, den Rückstand mit wenig Wasser kocht, durchseiht, wobei der geronnene Käsestoff zurückbleibt; hierauf vermischt man die durchgelaufene Flüssigkeit mit einem Tropfen Seifensiederlauge; eine milchige Trübung, welche bei Zusatz von mehr Lauge wieder verschwindet, zeigt den Alaun an.

(Fortsetzung folgt.)

Handelsberichte.

Alkohol absolut 0,795 fl. 32 bei Korkflaschen 28. Anilin (Fuchsin) in Crystallen fl. 8 Pfd. und fl. 7. Liqueur 48 kr. Pfd. Blau fl. 10 Pfd., Orange fl. 14 Pfd., Grün in Pulver fl. 26. Violett fl. 10 Pfd. Liqueur 48 kr. Pfd. Balsam peruv. b. 25 Pf. 5¾ fl. Cacao Quajaquil fl. 50 b. Ballen. 48 b. 10 Ballen. 47 Transf. fl. 36. trita superfeinst fl. 75 und fl. 88. Cardamomen Ceylon fl. 235 b. S. fl. 225. Transf. fl. 214. Malabar Pf. fl. 6½. Carmin supf. Pariser fl. 28 b. Pf. 27. Zimmt Chinens fl. 91 b. k. fl. 88 trans. fl. 77 pulv. fl. 93. ditto Ceylon fein fl. 150 b. Tard fl. 145 transf. 134 feinst fl. 170 b. Fard. fl. 165 transf. 154 fl. fragment fl. 55 und fl. 45 b. B. Transf. fl. 11 bill. pulv. fl. 70. Pomeranzenschaalen candirte fl. 54 b. Rist fl. 53. Citronat Liv. fl. 88 b. K. fl. 86. Fenambuk, gemahlen fl. 22 fl. 40 und fl. 50. Gelatine albisf. Nr. 1 fl. 125. Nr. 2 fl. 95. Nro. 3 fl. 83. Nro. 4 fl. 70. Laine fl. 75. Rubr. superf. fl. 180 b. % 5 fl. billiger. Gummi arabicum albisf. superf. fl. 130 b. % fl. 125 alb elect. fl. 110 b. % fl. 125 in grains fl. 56 b. Ballen 53. Gummi traganth albisf. in fol. fl. 215 b. % fl. 205 ale. fl. 240. fein naturell. in fol. fl. 170 b. % fl. 160. Haselnüsse sicil. neue g. 22. ausgekernt fl. 39, b. B. fl. 37. Citronenöl fl. 7 b. 25 Pf. 6½ fl. Pfefferminzöl americanisches fl. 11. b. B. fl. 10. Deutsches feinst fl. 18 und fl. 24, auch 31 fl. Süßholzsaft in Tabletten mit Anis fl. 40 b. % fl. 38. Stängelchen fl. 40 bei % fl. 38. Calab. Baracco fl. 62. Martucci fl. 70. Rosa fl. 54. reine Masse b. Kiste fl. 32. Traubenzucker fl. 11 b. 25 % 10¾. Rosinen ohne Stiele fl. 31 b. K. netto Tara 30 fl. Weinbeeren Ztr. fl. 24. b. Faß von 2% fl. 22.

Korrespondenz der Redaktion.

H. B. in B. Nichts zu danken; ist unsere verdammte Pflicht und Schuldigkeit. Wäre nur zu wünschen, daß von recht vielen Seiten Fragen an uns gerichtet würden, die wir öffentlich zu beantworten hätten. Wir können nicht an Alles denken.

H. K. in H. Wir bedauern das unregelmäßige Erscheinen unseres Journals selbst ungemein; allein unser Buchdrucker läßt uns entsetzlich aufsitzen, ohne zu bedenken, daß er uns riesigen Schaden zufügt. Doch wird dieser Uebelstand mit den nächsten Nummern beseitigt sein.

H. U. in R. Tragen Sie keine Sorge. Wenn wir auch den erhaltenen Abonnementsbetrag nicht im Journal bestätigten, das Erhalten des Journals darf Ihnen dafür bürgen, daß die Sache geordnet ist. Im Uebrigen kommt es nach.

Ad. Wensauer, Conditor, Sulzbach,
(Oberpfalz)

empfiehlt seine von ihm selbst gefertigte rothe Farbe zum Bestreichen ordinärer Krämer-Waare.

Die Farbe ist prachtvoll purpurroth, bricht nicht, und springt selbst in der größten Sonnenhitze nicht ab. Die Behandlung ist einfach, und die Waare sofort trocken. Eine Quartflasche dieser Farbe kostet 1 fl. 36 kr., und kann mit dieser für 50 bis 80 fl. Waare überstrichen werden, und ist hiezu nur ein Zusatz nöthig, der höchstens 18 bis 24 kr. kostet.

Die zahlreichen Nachbestellungen meiner derzeitigen Abnehmer bieten eine sichere Garantie für die Güte meiner Farbe, und lassen mich hoffen, daß ich recht vielen neue Bestellungen entgegensehen darf.

W. F. Wucherer & Comp.,
Würzburg.
Fabrik von Dampf-Chocoladen und conserten Früchten.

Alle Sorten **Früchte in dickem Zucker** zum Belegen, **Marmeladen** in verschiedenen Qualitäten, **Gelée** und **Fruchtsäfte** empfehlen wir zu äußerst billigen Preisen.

Preis-Courante franco.

Zur Regelung von Annoncen-Beträgen

für Kleinigkeiten dürfte es am besten und billigsten sein, wenn uns alle Diejenigen, welche unser Journal zur Annocirung vorübergehender Dinge benützen, ohne daß wir Rechnung zu senden genöthigt sind, die kleinen Beträge in Marken einsenden würden. Zur Berechnung diene, daß wir eine dreispaltige Zeile mit gewöhnlichem Druck für 3 kr., die fett gedruckte für das Doppelte ansetzen, und eine doppelspaltige Zeile 6 kr. in gewöhnlicher Schrift, und 12 kr. in fetter Schrift kostet. Die Bescheinigung lassen wir alsdann in nächster Nummer immer folgen.

Die Expedition des Journals für Conditorei.

Ernst Hermann,
Conditor in Amberg,

empfiehlt sich zur Anfertigung und Abgabe

1) von dem in Nro. 16 vorigen Jahrganges näher beschriebenen falschen glasirten Mandel-Confekt in reicher Auswahl per Pfund 1 fl. 12 kr., und 6 kr Emballage. Die hiezu nöthigen Formen werden in Gyps ausgeführt, und billigst berechnet, sowie beliebig den Mustern gemäß zusammengestellt; ferner
2) von dem in Nr. 19 vor. Jahrganges näher beschriebenen trefflichen Schaumconfekt circa 60 Sorten und 80 Stück per Pfund ebenfalls für 1 fl. 12 kr., und 6 kr. Emballage.

Die Beträge können beliebig in Briefmarken mit der Bestellung eingesandt werden, da Nachnahme theurer kommen; sollte es jedoch gewünschen werden, so geschieht der Versandt unter Nachnahme obiger Summen.

Offene Stellen.

Gesucht wird ein **Conditor-Gehilfe**, tüchtiger **Decorateur**, für Accordarbeiten.
F. J. Heddinga i. Norden Ostfriesland
Zuckerwaarenfabrikant.

Bei Hofconditor J. P. Bäz in Worms a. R. ist sogleich für einen im Garniren und feinen Arbeiten bewanderten **Gehilfen** eine Stelle offen.

Conditor-Gehilfen, welche im Glasiren gut bewandert sind, finden sofort dauernde Condition bei **Gust. Banhardt** in Altona.

Prinzipalen, welche Gehilfen

aufzunehmen gedenken, diene zur gefälligen Beachtung, daß zur Zeit eine ziemliche Anzahl theils sehr brauchbare und solide junge Leute bei uns als stellesuchend vorgemerkt sind.

Die Redaktion

Verantwortliche Redaktion: Ernst Hermann in Amberg. — Druck der Gg. Meiller'schen Buchdruckerei in Schwandorf.

Digitized by Google

Erscheint
zweimal in jedem Monat.

Abonnementspreis:
Halbjährlich (incl. Porto) 30 Sgr.
oder 1 Thaler.

Bestellungen auf das Journal werden von allen Postanstalten und Buchhandlungen angenommen.

Journal

für

die Conditorei und Lebkuchnerei, die Chocolade-, Wachs- und Liqueurfabrikation.

Insertionsgebühr:
Für die dreispaltige Petitzeile oder deren Raum 3 Kreuzer. Bei steter Benutzung Rabatt nach Uebereinkunft.

Inserate werden angenommen in der Expedition (Ernst Hermann in Amberg) und in den Annoncenbureaux von Haasenstein und Vogler in Frankfurt a. M., Hamburg, Berlin, Leipzig, Wien und Basel.

Nro. 3. Nürnberg, den 1. Mai. — Dritter Jahrgang. 1870.

Auf das erste Semester des 3. Jahrganges unseres Journals können noch immer bei allen k. Postanstalten, allen Buchhandlungen, und direkt bei uns selbst Bestellungen angebracht werden. Die bereits erschienenen Nummern werden nachgeliefert.

Ueber Gefahren, die das Handwerk treffen.

(Fortsetzung.)

Da unsere Abonnements-Einladung, die einen ziemlichen Raum erforderte, heute wegbleibt, so bietet sich uns Gelegenheit, in unseren Betrachtungen über die Gefahren die das Handwerk treffen, um einen Schritt weiter gehen zu können. Demzufolge, was wir in Nro. 1 unseres Journals nachgewiesen, dürfte es unbestreitbar sein, daß nicht der Zunftzwang, sondern lediglich die Gewerbefreiheit es war, die in Bezug auf gewerbliche Thätigkeit die riesigen Fortschritte gestattete. Frankreich gab das beste Beispiel. Dort zeigte sich die Gewerbefreiheit schon deßhalb am wohlthätigsten, weil sie mit freier Gütertheilung verbunden war. Frankreich hat es viele Opfer gekostet; circa 8,526,476 Franzosen mußten das Leben opfern, und erst auf den Trümmern des Zunftsystems, erst als die todte Hand des Adels, der Geistlichkeit, und der Fideikommisse zerstört war, konnte neues Leben erstehen, konnte ein Gewerbestand blühender denn je hervorgehen. Dieser Sieg war ein für die gewerbliche Thätigkeit bedeutungsvoller, denn die Kasten, die Sklaverei, die Privilegien und die Zünfte haben keinen anderen Zweck, als mit dem geringsten Aufwande sich die Arbeit der Bevölkerung anzueignen, einigen vom Zufall begünstigten Familien ein Einkommen ohne Arbeit zu sichern, und gleichsam aus dem Elend und der Unterdrückung den Reichthum auszupressen. Sobald jedoch der Handwerker dieser drückenden Fesseln entledigt war, lieferte er, durch sein Interesse gepornt, durch seinen Wohlstand und die Ansicht auf weiteres Gedeihen gereizt, weit umfassendere und bessere Arbeiten; er gewann mehr, und seine Erzeugnisse wurden wohlfeiler. Die größere Wohlhabenheit der arbeitenden Klasse öffnete ihr die Schätze des Unterrichts, der Kenntnisse und der Talente, Dinge, die ihnen früher böhmische Dörfer gewesen. Ihre Fähigkeiten erhielten die größte Entwickelung; ihr Geschmack wurde vervollkommnet, ihre Geschicklichkeit übertraf endlich ihre eigenen schönsten Erwartungen. Die Werkzeuge zur Arbeit wurden zahlreicher und vollkommener; die Maschinen verkürzten die Dauer, und verminderten die Kosten derselben beträchtlich, und machten das Leben der Arbeiter zu einem menschenwürdigeren. Der Umlauf ihrer Produkte wurde durch die Eröffnung von Straßen, die Errichtung von Kanälen, die Anstalten zum Transport, zum Stapel und Kredit schneller und wohlfeiler, und alle Ersparnisse wurden durch den Geist gesellschaftlicher Unternehmungen und Hilfsleistungen benützt. Was nun aber vorzüglich eingreifend in dieser Beziehung war, ist die allgemeine Freiheit, oder was daselbe ist, die Gleichmäßigkeit des Schutzes, der Gerechtigkeit und der Begünstigung, die überall Nacheiferung, und immer höheres Streben erweckte; das Gefühl von Achtung, die moralische Würde, alle geselligen Tugenden, welche die bürgerliche Gesellschaft des neunzehnten Jahrhunderts so vortheilhaft vor der des fünfzehnten auszeichnet, und die sich vielleicht am besten durch den Gegensatz der arbeitsamen Bevölkerung von Schottland gegen die trägen Lazaronis von Neapel ausdrücken läßt. Durch solche Mittel nun gelang es, die Arbeitskosten auf die mäßige Taxe zurückzuführen, obschon der Lohn der arbeitenden Klasse auf die höchste Taxe gestiegen war; auf diese Weise schuf man ein Einkommen, das Niemand beschwerte, Niemand beraubte; so hörte der Reichthum auf, die Beraubung des Elends zu sein, so löste man die bisher als unauflöslich gefundene Aufgabe eines durch den Privatreichthum gegebenen allgemeinen Reichthums der Nationalkraft durch die individuelle Kraft und des aus der Wohlhabenheit, dem Glück und dem Reichthum des ganzen Volkes entspringenden Glanzes des Landes; und mit Recht heißt es von Amerika: „Der größte Vorzug, den die vereinigten Staaten vor allen andern Ländern haben, und der einzige, worauf deren beispiellos rasches Vorwärtsschreiten beruht, ist die freie ungehinderte Entwicklung aller menschlichen Kräfte und Thätigkeiten, durch kein Monopol, keine Zunft, kein Gewerbegesetz gefesselt.

(Fortsetzung folgt.)

Ueber die in der Kuchenbäckerei vorkommenden Grundmassen.

(Fortsetzung.)

Was die Verhältnißzahlen der letzten Masse der sog. schnellen Manier anlangt, so stimmen sie ziemlich mit den gelegentlich der warmen und gerührten Biskuitmasse angegebenen überein. Bevor wir nun die verschiedenartige Anwendung der Biskuitmasse zu anderen Kuchenmassen behandeln, müssen wir noch bemerken, daß es nicht einerlei ist, ob man seinen oder groben Zucker, frische oder eingekalkte Eier, gewöhnliches oder Kunstmehl verwendet; es ist nicht gleichgiltig, ob wir Biskuitmasse in einen heißen oder zu kalten Ofen bringen; nur weil es zur Sache gehört, sei es hier erwähnt, nicht etwa um belehrend auftreten zu wollen.

Zur Bereitung von Biskuitmasse ist es stets rathsam, möglichst fein gestossenen Zucker zu verwenden, da, wie schon erwähnt wurde, grober Zucker sich nicht so leicht löst, und deßhalb keine gute Masse liefert. Unter dem Namen Stampfmelis curirt eine Art Backzucker, der jedoch nicht immer gut ist, denn er besteht aus puren, ganz kleinen Crystallen, die sich nur durch Wärme auflösen. Manchem Conditor dürfte es schon vorgekommen sein, daß manchmal eine Masse sich ganz schön gebacken, während ein andermal die ganz gleiche Masse sich äußerst ordinär bäckt, und nur durch Zugabe von Zucker verbessert werden kann. Es liegt dieß hier lediglich nur am Zucker; der der einen Masse wird vielleicht selbstgestossener Melis verwendet, der an und für sich schon fein gestossen war, und sich überhaupt leichter löst, als der unter dem Namen Stampfzucker in den Handel kommende Crystallzucker; bei der andern Masse dürfte man zufällig nur solchen Crystallzucker verwenden, und stets wird die Masse ordinär bleiben, was eben seinen Grund in der schlechten Löslichkeit des Zuckers hat, wodurch er weniger ausgiebig, in einem nicht mehr richtigen Verhältniß zum Mehle steht. Die Eier üben ebenfalls einen großen Einfluß auf die Ergiebigkeit der Masse aus; denn ist man nicht im Stande, das Eiweis rein von dem Gelben wegzubringen, was bei Kalkeiern stets der Fall ist, so erhält man weniger Schnee, und in Folge dessen auch eine viel schwerere und nichts ausgebende Masse. Frische Eier sind sehr vorsichtig zu behandeln, da der Schnee ungemein gerne gerinnt. Das Mehl ist nun ebenfalls noch ein sehr wichtiger Bestandtheil, und häufig werden Massen durch das Mehl ruinirt. In früherer Zeit wurde fast ausschließend nur Stärkmehl zu Biskuitmassen verwendet, was seinen Grund darin haben dürfte, daß das gewöhnlich gemahlene Mehl, das besonders in früherer Zeit ziemlich stark genetzt wurde, nicht verwendet werden durfte, da es selbstverständlich die Masse ruinirte. Der Conditor wird hier sagen schmierig gemacht hätte. Für Biskuitmasse ist es rathsam, sehr leichtes und trockenes Mehl, also Kunstmehl anzuwenden. Für Lebkuchen z. B. ist gewöhnliches Mehl mit mehr Vortheil zu verrethen, da Kunstmehl zu trockne Massen ergibt. Bei der von uns angeführten schnellen Biskuitmasse ist nachträglich zu bemerken, daß zuerst, nach dem der Schnee sehr steif ist, der Zucker vollständig untergeschlagen wird, dann die Eigelbe untergerührt, und schließlich, nachdem vorher Geschmack beigegeben wurde, das Mehl beigemischt wird. In dem von uns abgedruckten alten Recept heißt es: 16 Eier Zucker und 12 Eier Mehl und ist dieß so zu verstehen, daß 500 el Zucker

Amberg den 12 Mai 1870.

E Hermann

Digitized by Google

als 16 Eier schwer sind, also circa 1 Pfund 12 Loth Zucker und 12 Eier schwer Mehl, würde circa 1 Pfund ausmachen, so daß 1 Pfund 12 Loth Zucker, 16 Eier und 1 Pfund Mehl das Verhältniß geben dürfte. Es existiren heute noch eine Menge derartiger Recepte, z. B. der Gleichheitskuchen. 12 Eier schwer Butter wird mit 12 Eier schwer Zucker und mit 12 Eier gerührt; nachdem Citrone beigegeben, werden 12 Eier schwer Mehl untergerührt. Das Verhältniß ist ein sehr gewähltes und zu Weichsel- und Zwetschgenkuchen als Unterlage sehr beliebt. Zu beachten ist nun noch, daß Biscuitmassen in einen nicht zu heißen Ofen aufgehen müssen und erst dann die Hitze zum Ausbacken kräftiger werden darf. Oft ist es uns schon vorgekommen, daß, wenn Biscuittörtchen nicht aus den Formen gingen, man dem Ausstreichen die Schuld gab, obschon in der That lediglich das Backen oft Schuld hatte, denn sobald man Biscuittörtchen in einen zu kalten Ofen bringt, so läuft das Fett von den Seiten der Förmchen auf den Boden derselben, da die Masse sich nicht rasch genug anbäckt und da dieß erst dann stattfindet, wenn das Fett fort ist, so gehen sie nicht aus den Formen; gegen diesen allenfalls vorkommenden Uebelstand ist es gut, wenn man dem Fett etwas Mehl beimischt, wodurch es nicht so leicht mehr abstickt als gewöhnlich reines Fett. Manche Conditor bestreuen die ausgestrichenen Förmchen mit Bröfel oder Mehl, was selbstverständlich den gleichen Zweck erfüllt. Zu rasch gebackene Biscuitmassen sitzen oben und an der Seite ein, bekommen ein sehr schlechtes Ansehen und sind auch nicht gut zu genießen. Das wäre denn nun das, was wir über Biscuit als Grundmasse für nöthig und nützlich erachteten, und nun können wir zu den aus der Biscuitmasse durch weitere Zusammensetzung hervorgehenden Massen übergehen. Sobald man nun unter gewöhnliche Biscuitmasse Butter mengt, einerlei, ob man dieselbe mit dem Zucker rührt, oder ob man der fertigen Biscuitmasse heiße Butter zugibt, erhält man sogenannte Punsch oder Portugiesermasse; wir müssen hier einfach sagen, eine Biscuitmasse mit Butter; geben wir einer Biscuitmasse Haselnüsse oder andere Nüsse zu, so erhalten wir aus derselben eine Nuß- oder Haselnußtorte, geben wir Mandeln zu, so gibt es eine Mandeltorte, und versehen wir diese Mandeltorte mit den nöthigen Gewürzen, so gibt es eine Brodtortenmasse. Alle diese Massen sind nun Abarten der früheren einfachen Biscuitmasse.

(Fortsetzung folgt.)

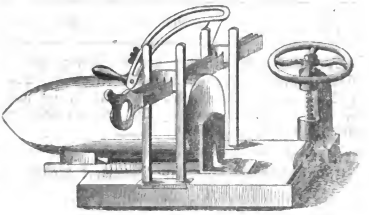
Ueber Zucker-Schneidmaschinen.

Nachdem von Seite mehrerer unserer Herren Collegen der Wunsch rege wurde, wir möchten die in unseren Geschäften zur Verwendung kommenden kleineren Handmaschinen zur Sprache bringen, so kann uns das Eingesandt über Zuckerschneidmaschinen nur erwünscht sein, und so wollen wir mit dieser Maschine den Reihen eröffnen. Wir sind der festen Ueberzeugung, es finden sich gewiß Conditoren, welche die Beschreibung dieser Maschine als nicht in unser Resort gehörig, mißbilligen; allein es gibt zur Zeit schon Conditoren, die sich, und zwar mit vielem Erfolg, damit beschäftigen, Würfelzucker zu schneiden, und wir sind der Ansicht, es dürfte sich dieser Fabrikationszweig für Conditoren am besten eignen, zumal der durch das Sägen entstehende feine Zucker sofort seine volle Verwendung finden kann. Wir sagen deßhalb dem Herrn Einsender unsern innigsten Dank, und erbitten uns fernere Zuwendungen.

Eingesandt. Jeder Producent muß heute, um seine Waare gehörig verwerthen zu können, sich den Wünschen des kaufenden Publikums fügen. Das ist eine unumstößliche Wahrheit, die kein Geschäftsmann aus dem Auge lassen darf. Thut er dies und versteht er es, die Erfüllung der Wünsche mit Sachkenntniß auszuführen, so wird er auch dabei seine Rechnung finden.

Seit vielen Jahren ist im Publikum Verlangen nach regelrechtem, gleichmäßigen Stückzucker, und schon vor einem Vierteljahrhundert suchten die Zuckerfabriken durch Lieferung von gegossenen Zuckerwürfeln dem Bedürfniß zu genügen. Da nun aber hiezu nicht immer der beste Zucker verwendet wurde, weil man die Güte nicht an den glatten Flächen, sondern hauptsächlich am Bruch des Zuckers sieht, so fand das bald keinen Anklang mehr, und die Zuckerfabrikanten stellten die immerhin kostspielige Produktion wieder ein. Lange Zeit hindurch entbehrten wir den gleichmäßigen Zucker, der doch heute für Café's Conditoreien, Hotel's 2c. 2c. unentbehrlich ist, bis man vor einigen Jahren in Frankreich Maschinen konstruirte, um die ganzen Zuckerbrode in quadratische Streifen zu zerschneiden, und diese Streifen in beliebige Würfel zu zerhacken. Damit war nun mit Einemmale Alles erreicht, denn man gewann durch diese Maschinen Würfel, die von vier Seiten geschnitten, und von zwei Seiten gesprengt waren, so daß man also an jedem Stück zwei crystallinische Flächen hatte. Diese Maschinen erregten großes Interesse, und wurden bald in Deutschland, besonders aber in Berlin eingeführt. Hier war das Verlangen nach den Maschinen so stark, daß sich sofort mit deren Anfertigung mehrere Maschinenbauer beschäftigten, und auch einigen Absatz damit erzielten. Beim Gebrauch derselben stellten sich leider Mängel heraus, die theils in der Construktion lagen, und sich durch Reparaturen fühlbar machten, theils aber auch dadurch, daß die Maschinen zu viel Zuckerabfall lieferten. Außerdem war die Maschine ihres Preises wegen (sie kostete 120 bis 150 Thlr.) nicht geeignet, von jeder Conditorei oder Handlung eingeführt zu werden. Diese Maschine ist unter dem Namen „Rouennaise“ bekannt, sie stammt aus der Hauptstadt der Normandie.

Seit Mitte vorigen Jahres nun construirt der **Maschinen-Fabrikant O. A. Müller in Berlin** einen einfachen Zuckerschneid-Apparat, von welchem wir eine Abbildung hier folgen lassen.



Dieser Apparat ist schon in vielen Exemplaren ausgeführt, und arbeitet Einsender dies schon längere Zeit mit einem derartigen Apparate zur größten Zufriedenheit. Der Preis dieses Apparates ist so nieder gestellt (28 Thlr.), daß er von jedem Zuckerwaarenhändler und größeren Zuckerconsumenten angeschafft werden kann.

Die Maschine ist leicht zu handhaben, liefert nicht allzuviel Staubmehl, was jedoch bei Conditoren nicht in die Waage fallen kann, und ist ein Mann im Stande, in der Stunde circa drei Gut Zucker zu Würfeln verarbeiten zu können.

Obschon die Behandlung des Apparates zwar einfach ist, so lassen wir dieselbe zur besseren Verinnlichung dennoch hier folgen:

Nachdem die Maschine auf einen festen Tisch gestellt worden ist, legt man die Säge in die rothmetallenen Führungsstücke ein, und zwar so, daß das mittlere Blatt in den Mittelausschnitt, und die andern Blätter genau in die entsprechenden Seitenschlitze gleichmäßig eingefügt werden.

Hierauf wird der Zuckerhut auf die schräge Auflage mit seiner Grundfläche gegen den eisernen Schieber gelegt, der den Sägen entsprechend gestellt sein muß, und darauf unter dem Bogen mit der Klaue durch Anziehen der messingen Flügelmutter befestigt. Alsdann beginnt man ohne Druck und mit langem Zuge das Zersägen des Hutes in je drei Scheiben, deren Stärke durch das Gegenhalten der entfernteren Einlegen der Sägeblätter in den Griff, wie durch das beliebige Stellen des beweglichen gedachten Schiebers bedingt wird. So oft nun gleichzeitig drei Scheiben abgetrennt sind, löst man den Bogen mit der Klaue, rückt den Zuckerhut vor, befestigt ihn wieder gut und sägt weiter bis zu Ende.

Nach dieser Manipulation legt man die abgetrennten Scheiben einzeln unter die Säge auf das dafür bestimmte breite Brettchen, hält dieselben mit der Hand fest und zerschneidet sie auf diese Weise in viereckigen Streifen. Nachdem dies geschehen ist, nimmt man drei oder vier Streifen in die linke Hand und hält sie unter die Hackvorrichtung, die man durch Drehen des Rädchens mit der rechten Hand kurze Bewegungen machen läßt, während man mit der linken Hand nach jedesmaligem Absprengen des Zuckers weiter bis an die Stellvorrichtung vorschiebt.

Diese Vorrichtung dient dazu, um den Zucker, der gewöhnlich $^3/_4$ Zoll dick verbraucht wird, gleichmäßig zu erhalten, und muß so tief gestellt sein, daß beim Zerhacken des Zuckers derselbe nicht dadurch behindert wird.

Von den Stücken $^7/_8$ Zoll im Quadrat und $^3/_4$ Zoll stark, werden 75 ein Pfund, während dieselben 1 Zoll im Quadrat und $^3/_4$ Zoll stark, schon 60 Stück ein Pfund wiegen.

Es empfiehlt sich, in der ersten Zeit des Gebrauchs gegen den Schieber und unter die Klaue ein Stück Papier zu legen, um den Zucker gegen mögliches Anfärben zu schützen. Die Spindel ist stets rein und geölt zu halten, damit sie leicht und schnell geht.

Die Sägen kann jeder geschickte Tischler schärfen und schränken.

Beim Versandt wird Säge- und Hackvorrichtung so gestellt, wie sie gewöhnlich gebraucht wird.

Digitized by Google

Ueber das Eier-Conservirungspulver des Herrn W. Danner in Bopfingen.

Die Annonce des Herrn C. Rottenhöfer Hofconditor in München, welche wir aus der Augsburger Abendzeitung abdruckten, hat Veranlassung gegeben, daß wir eine ziemliche Anzahl von Urtheilen über das in Frage stehende Eier-Conservirungspulver in Händen haben und da wir in der vorigen Nummer versprochen, uns über die Sache auszusprechen, so kommen wir diesem Versprechen heute nach und werden rücksichtslos unsere Ansicht mittheilen.

Die Annonce des Herrn Hofconditors Rottenhöfer sollte unsers Dafürhaltens gewiß keine Empfehlung des Danner'schen Eierkonservirungspulvers sein, sondern sollte, da er es nach einmaliger Benützung um jeden Preis wieder zu verkaufen sucht, sicherlich darthun, daß er in Bezug auf Leistungsfähigkeit dieses Pulvers getäuscht wurde. Daß Herr Rottenhöfer die Annonce aus purer Gehässigkeit, etwa nur, um Herrn Danner unbegründet Schaden zuzufügen, einrücken ließ, konnten wir deßhalb nicht glauben, da die Firma uns als äußerst ehrenhaft bekannt ist. Daß nun aber Herr Rottenhöfer in der Anwendung des Pulvers gefehlt haben könnte, daß die Eier selbst nicht geeignet waren, um sich trob aller Mittel halten zu können, ist nicht ausgeschlossen, und oft kann es vorkommen, daß man selbst mit besten Wissen und Gewissen ein Urtheil fällt, das bei genauer Forschung sich als ein unrichtiges herausstellen dürfte.

Wir selbst haben mit dem Eierkonservirungspulver einen Versuch noch nicht angestellt, da uns das Einlegen in trockene Asche für länger aufzubewahrende, und in Reis, Gries, Getreide x. für kürzere Dauer vollkommen genügt. Herr Danner hat uns ebenfalls kein Pulver zur Prüfung übermacht und müssen uns deßhalb vorerst auf die uns gewordenen Urtheile verlassen, welche, wie folgt, lauten. In einem uns von Ansbach Zugegangenem heißt es: Ich habe im Monate Mai 1869 1000 Stück Eier in den Eierkonservirungspulver aufbewahrt, hievon die letzten im Monate März heurigen Jahres also nach Umfluß von fast einem ganzen Jahre herausgenommen und waren diese noch ganz frisch, ein Resultat, das mit Kalkbrei, mit Wasserglas x. nicht erzielt wurde. Der Ansicht dieses Mannes zufolge, könnte blos unrichtige Behandlung beim Einlegen der Eier oder unpassende Localitäten, in denen dumpfe Luft ist, die Ursache sein, wodurch ein Mißerfolg erzielt wurde; Schreiber des Briefes meint, es möchte der Fall sein, daß die Einlegung vielleicht zu spät, im Monate Juni oder Juli geschah, wo die Brutzeit am stärksten ist, was natürlich eine Unhaltbarkeit nach sich ziehen würde. Aus Schmalbeied bei Baireuth erhielten wir die Mittheilung, daß man zwei Versuche anstellte; zu diesem Ende wurden 2 Fäßchen genau nach Vorschrift bei Benützung des Pulvers eingelegt; das eine Fäßchen wurde in ein Gewölbe gebracht, in dem allerdings eine etwas dumpfe Luft war, was leicht sein kann, wenn Gegenstände sich darin befinden, die in Gährung übergehen; das andere Fäßchen aber brachte man in ein lustiges, trockenes Zimmer. Nach Verlauf von 7 Wochen nahm man die ersteren heraus und fand, daß diese Eier wenn auch nicht gerade schlecht, doch schlechter waren als die, welche an lustigen Ort aufbewahrt wurden. Schreiber dieses Gutachtens erklärt, daß er nicht begreifen könne, wie bei richtiger Behandlung sich ein anderes als günstiges Resultat ergeben könne. In einem weiteren Schreiben aus Großhabersdorf bei Nürnberg heißt es: Ich muß gestehen, daß mich das Inserat des Herrn Rottenhöfer nicht wenig überraschte, indem ich seit Anwendung dieses vortrefflichen Mittels nicht einmal Grund zu einer Klage gehabt habe. Mir scheint von Herrn Rottenhöfer die Sache oberflächlich behandelt worden zu sein, da ich, wie gesagt, in 2 Jahren, bei einer Aufbewahrung in der Dauer von 10 Monaten kein verdorbenes Ei gefunden habe, ich muß dabei aber ausdrücklich bemerken, daß ich bei Einlegen der Eier dieselben genau durchmusterte, und kein etwas schadhaftes dazu verwandte. Alle weiteren uns zugegangenen Urtheile sagen mehr oder minder das Gleiche. Ein das Ganze als „Nichts seienb" hinstellender Bericht liegt zur Zeit nicht vor. Es ist zwar die Möglichkeit nicht ausgeschlossen, daß das Mittel die Erwartungen täuschen konnte, allein nur dann ist diese Möglichkeit geboten, heißt es, wenn bei der Einlage und Aufbewahrung Versöße vorkommen.

Da es nun eine nicht zu unterschätzende Erfindung wäre, mittels eines wenig kostspieligen Mittels Eier aufbewahren zu können, da insbesondere das Einkallen eine unangenehme Arbeit ist, so liegt uns insbesondere daran, bestimmte Resultate über dieses Pulver erfahren zu können. An Herrn Rottenhöfer dürfte es nun sein, uns Mittheilungen zu machen, ob bei Einlage und Aufbewahrung der Eier die Vorschriften befolgt wurden, und wir werden uns von Herrn Danner eine Kleinigkeit beistellen, um eine sorgliche Prüfung vornehmen zu können. An alle, die etwa noch von dem Pulver gekauft haben, richten wir dir Bitte, uns Mittheilungen zugehen zu lassen, damit wir im Stande sind, die Sache entweder zu empfehlen, oder wenn nicht brauchbar, sofort Nachricht darüber geben können.

Die Namen derjenigen, von welchen die Urtheile stammen, bilden sein Geheimniß, sondern können auf Verlangen mitgetheilt werden. — (Nachtrag.) Soeben kommt uns ein umfassender Bericht des Herrn Rottenhöfer über das Pulver zu, sowie auch gutachtliche Aeußerungen der Herren Holler und Hof in München, welche wir in nächster Nummer besprechen werden. Herr Rottenhöfer übersendet uns auf Wunsch auch eine Partie Pulver, welches wir einer chemischen Analyse unterstellen werden. (Fortsetzung folgt.)

Allgemeine Bemerkungen der Redaktion.

Einer uns zugegangenen Mittheilung zufolge sollen zwei Gehilfen in Nürnberg deßhalb nicht engagirt worden sein, weil der eine bereits schon Mitglied des Conditor- und Lebkuchenergehilfen-Vereins war, der andere, weil er offen erklärte, beitreten zu wollen. Diese Mittheilung veranlaßt uns, vielleicht schon in nächster Nummer die Conditor- und Lebkuchenergehilfenvereine selbst in Bezug auf ihren Werth und ihre Stellung den Prinzipalen gegenüber einer näheren Betrachtung zu unterziehen.

Ueber die Erkennung von Verfälschungen in Producten, die in unserem Geschäfte Anwendung finden.

(Fortsetzung.)

Fälschungen des **Essigs** geschehen durch Zusatz von Schwefelsäure und Salzsäure, sowie von scharfen Pflanzenstoffen. Zufällig sind die Verunreinigungen metallischer Natur und bestehen je nach der Art der zur Aufbewahrung, oder Bereitung angewendeten Gefäße, in Kupfer, Blei, Zinn u. s. w. — Eine Verfälschung des Essigs mit drastischen Pflanzenstoffen kann auf dieselbe Weise durch Verdampfen eines nicht zu kleinen Quantums nachgewiesen werden, wie sie beim Branntwein angegeben wurde. Schwefelsäuere und Salzsäuere lassen sich erkennen, wenn man eine Zuckerlösung eintrocknet, diese noch heiß mit dem zu untersuchenden Essig betröpfelt, wobei bei Gegenwart von Schwefelsäure bald schwarze, beim Vorhandensein von Salzsäure später braune Flecken zum Vorschein kommen. — Metallische Verunreinigungen werden im Essig dadurch erkannt, daß man zu dem zu untersuchenden Essig etwas Schwefelwasserstoffwasser setzt; eine eintretende dunkle Färbung beweist die Gegenwart metallischer Verbindungen.

Verfälschungen des **Honigs** mit Mehl, Wasser, Traganth und Leim sind nicht selten. Auch hat man Verfälschungen desselben mit Stärkesyrup schon wahrgenommen. — Eine Verdünnung des Honigs mit Wasser erkennt man daran, daß derselbe in diesem Falle kein Ei mehr schwimmend zu erhalten im Stande ist. Eine Verfälschung mit Mehl wird dadurch erkannt, daß der Honig beim Kochen mit Wasser kleistrig und durch Jod blau gefärbt wird. Künstliche Honigverdickungen mit Traganth und Leim erkennt man an der gallertartigen Lösung, welche beim Eindampfen des Honigs mit Wasser entsteht und die beim Vertünschen mit Weingeist einen ebenfalls gallertartigen Körper abscheidet, während der reine Honig eine helle Mischung gibt. Eine Beimischung von Stärkesyrup erkennt man an den minder süßem Geschmacke eines so gefälschten Honigs.

Die Verfälschungen des **Kaffees** sind in gemahlenem Zustande höchst zahlreich, können jedoch für uns einen hauptsächlichen Werth deßhalb nicht haben, da Conditoreien ihren Kaffee nicht in gemahlenem Zustande kaufen.

Das **Kochsalz** erfährt mitunter Verfälschungen durch betrügerische Gewichtsvermehrung, die man daran erkennt, daß sich solches Salz nicht vollständig in der vierfachen Gewichtsmenge Wasser auflöst und hiebei namentlich erdige Beimengungen zurückbleiben.

Häufig und wichtig sind die **Mehl** Verfälschungen. Netzen des Mehles mit Wasser, Zumischung von Kleie, zerhackten Kartoffeln, Kartoffelstärke, Gersten- Erbsen- und Roggenmehl, Buchweizen, Leinsamen, Stärkemehl, Mais, schlechten Reis, sogar auch Gyps, Sand, Kreide, Alaun, Bittererde, Schwerspath und Knochenmehl ist beobachtet worden. — Verfälschungen des Mehles mit anderen billigeren Mehlarten der Cerealien erkennt man nur aus der Farbe des Mehles und der Eigenschaften der daraus bereiteten Backwaaren. Kartoffelmehl erkennt man besonders dadurch, daß es beim Anrühren mit Salzsäure einen lebhaften Geruch nach Ameisen, welcher besonders deutlich beim gelinden Erwärmen auftritt, entwickelt; um es mikroskopisch aufzufinden, behandelt man die verdächtige Mehlart mit schwacher Kalilauge, und findet dann mit dem Mikroskope bei 200 bis 300maliger Vergrößerung die Körner des Kartoffelstärkemehls bedeutend aufgequollen. Auch im Brode kann man auf diese Weise Kartoffelmehl nachweisen. Enthalten die Mehlarten Mehl von Hülsenfrüchten, so erkennt man dies unter dem Mikroscope, indem nämlich letzteres Bruchstücke vom Zellgewebe beigemischt enthält, aus sechseitigen Maschen bestehend. Behandelt man diese Bruchstücke mit nicht zu starker Lauge, so bleibt nur die Zellengewebmasse unverändert zurück. Ebenso wird eine Beimengung von Mais oder Reismehl erkannt durch die beigemischten farblosen oder eckigen Stücke, und die von Linsenmehl durch viereckige rothe Bruchstücke. — Beimischungen mineralischer Stoffe werden entdeckt, wenn man einen Theil des verdächtigen Mehles auf einem Bleche über

Digitized by Google

der Flamme einer Weingeistlampe einäschert, wobei dann im Falle wirklich Mineralstoffe zugesetzt waren, eine größere Aschenmenge zurückbleibt. Mehle, welche mehr als 1½—2 Prozent Asche hinterlassen, sind als verfälscht zu betrachten. — Denselben Fälschungen wie das Mehl ist auch das daraus dargestellte Brod ausgesetzt; da dies nun weniger in unser Ressort gehört, so übergehen wir dies.
(Fortsetzung folgt.)

Korrespondenz der Redaktion.

H. J. in B. Ueber die in den Conditoreiwaarenfabriken herrschenden Lohnsätze für glasirte Arbeiten werden wir Ihrem Wunsche zufolge Näheres mittheilen.

H. S. in U. Gute Tragantmesser liefert Messerschmied Hagmann in Zürich.

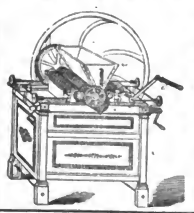
H. B. in W. Gewünschtes Confect zum Auflegen erhalten sie ehestens. Wir sind mit Musterbestellungen so sehr überhäuft, daß wir nicht alle Aufträge so rasch wie es wünschen ausführen im Stande sind.

Berichtigungen.

In Nro. 2 des Journals sind mehrere sinnstörende Druckfehler stehen geblieben, welche wir uns zu berichtigen erlauben. In der 10. Zeile der Abonnements-Einladung soll es heißen: „halbjährigen." — In der zehnten Zeile, zweiten Spalten des Artikels „über Metoren" soll es heißen: „durch" statt doch. — In der 37. Zeile des Artikels: „Ueber Grundmassen" soll es heißen: „Stangenbisquit." — In der Anonnce von H. Wensauer in Sulzbach soll es in der 4. Zeile heißen: „bleicht statt bricht." — In der Anonnce von Wucherer & Comp. soll es heißen: „conservirten" statt conserten, und „Gelée statt Gelée."

Maschinen und Utensilien

zur Bereitung von



Zuckerwaaren,
Bonbons,
Marzipan,
Chocoladе,
Honigkuchen,
Speiseeis,
Fruchtsaft,
Gewürzen,
Kaffee ꝛc.,

fertigt und sendet darüber Preislisten franko die **Maschinenbau-Anstalt** von

Karl Wedemeyer
in **Berlin,**
Dragonerstraße Nro. 21.

W. F. Wucherer & Comp.,
Würzburg.

Fabrik von Dampf-Chocoladen und conservirten Früchten.

Alle Sorten **Früchte in dickem Zucker** zum Belegen, **Marmeladen** in verschiedenen Qualitäten, **Gelée** und **Fruchtsäfte** empfehlen wir zu äußerst billigen Preisen.

Preis-Courante franco.

Oblaten-Fabrik
von
Jakob Heß in Königstein

empfiehlt **Oblaten** in allen Farben und Größen, sowie

Einnehm- und Tafel-Oblaten
für Conditoren und Apotheker.

Hostien feinster Qualität.

Geschäfte, welche oben bezeichnete Artikel anzulegen wünschen, erhalten bedeutenden Rabatt und können Näheres auf frankirte Anfragen bei obiger Firma selbst erfahren.

Meine Fabrik
von
Formen in allen Metallen,

deren geschmackvolle, sauberste und zweckmäßigste Herstellung ich mir während vieljähriger Thätigkeit in den Pariser Ateliers aneignete, empfehle ich hiermit angelegenlichst den Herren

Chocolade-Fabrikanten, Confiseuren und Conditoren

mit dem Bemerken, daß ich Bestellungen auf Formen in allen Nüancen billigst und prompt ausführe.

H. Walter in Berlin,
Kleine Alexanderstraße Nr. 7.

Eine anthographische Presse,

noch ganz neu, ist billig zu verkaufen. — Die Presse arbeitet sehr exact, und eignet sich insbesondere für Fabrikanten und solche Geschäfte, die mehrere gleiche Briefe wegzuschicken haben. Nähere Auskunft ertheilt die Exp. des Journ. in Amberg.

Höchst wichtig für Conditoren!

Künstliches Eiweis als Ersatz des Hühnereiweißes zu Glasuren (nicht Cölner Leim und Gelatine) wird gegen Einsendung von **Thlr. 4** gründlich gelernt.

Für besten Erfolg wird garantirt.

Das landwirthschaftlich technische
Industrie- und Fortschritts-Comptoir.
Direktor August Sigerist.

Ad. Wensauer, Conditor, Sulzbach,
(Oberpfalz)

empfiehlt seine von ihm selbst gefertigte rothe Farbe zum Bestreichen ordinärer Krämer-Waare.

Die Farbe ist prachtvoll purpurroth, bleicht nicht, und springt selbst in der größten Sonnenhitze nicht ab. Die Behandlung ist einfach, und die Waare sofort trocken. Eine Quartflasche dieser Farbe kostet 1 fl. 36 kr., und kann mit dieser für 50 bis 80 fl. Waare überstrichen werden, und ist hiezu nur ein Zusatz nöthig, der höchstens 18 bis 24 kr. kostet.

Die zahlreichen Nachbestellungen meiner derzeitigen Abnehmer bieten eine sichere Garantie für die Güte meiner Farbe, und lassen mich hoffen, daß ich recht vielen neuen Bestellungen entgegensehen darf.

Ein Conditor-Gehilfe,

welcher in der Bondonfacherei bewandert, findet sofort dauernde Stellung bei

G. Steinert & Comp.
in Pösneck (Thüringen).

Für Conditoren.

Ein Conditorgehilfe, in allen Branchen erfahren, sucht eine Stelle als erster Gehilfe (Geschäftsführer) in einem größeren Back- oder Zuckergeschäft. Eintritt könnte sofot stattfinden.
Offerte besorgt unter Nro. 112 die Exped. des Journals.

Offene Stellen.

Gesucht wird ein Conditor-Gehilfe, tüchtiger **Decorateur,** für Accordarbeiten.

F. J. Oeddinga i. Norden Ostfriesland
Zuckerwaarenfabrikant.

Bei Hofconditor J. P. Bäß in Worms a. R. ist sogleich für einen im Garniren und feinen Arbeiten bewanderten Gehilfen eine Stelle offen.

Conditor-Gehilfen, welche im Glasiren gut bewandert sind, finden sofort dauernde Condition bei **Gust. Bauhardt** in Altona.

Prinzipalen, welche Gehilfen
aufzunehmen gedenken, diene zur gefälligen Beachtung, daß zur Zeit eine ziemliche Anzahl theils sehr brauchbare und solide junge Leute bei uns als **stelleuchend** vorgemerkt sind. **Die Redaktion.**

Verantwortliche Redaktion: Ernst Hermann in Amberg. — Druck der Eg. Meiller'schen Buchdruckerei in Schwandorf.

Digitized by Google

Erscheint zweimal in jedem Monat.

Abonnementspreis: Halbjährlich (incl. Porto) 30 Sgr. oder 1 Thaler.

Bestellungen auf das Journal werden von allen Postanstalten und Buchhandlungen angenommen.

Journal für die Conditorei und Lebküchnerei, die Chocolade-, Wachs- und Liqueurfabrikation.

Insertionsgebühr: Für die dreispaltige Petitzeile oder deren Raum 3 Kreuzer. Bei steter Benützung Rabatt nach Uebereinkunft.

Inserate werden angenommen in der Expedition (Ernst Hermann in Amberg) und in den Annoncenbureaux von Haasenstein und Vogler in Frankfurt a. M., Hamburg, Berlin, Leipzig, Wien und Basel.

Nro. 4. Nürnberg, den 15. Mai. — Dritter Jahrgang. 1870.

Ueber die in der Kuchenbäckerei vorkommenden Grundmassen.

(Fortsetzung.)

Wir sagten in unserer vorigen Nummer, wenn wir einer Biscuitmasse Butter zuteigen, so erhalten wir eine Biscuitmasse mit Butter, die man Portugieser-Masse nennt, wenn wir Haselnüsse oder Nüsse zuteigen, Haselnuß- oder Außmasse und beim Zusatz von Mandeln und Gewürz Mandeln- und Brodmassen. Obschon viele Conditoreibücher die Verhältnisse dieser veränderten Biscuitmasse enthalten, so scheint es uns denn doch nöthig zu sein, flüchtig die hauptsächlichsten Recepte zu bezeichnen, damit wir die bei den einzelnen Massen zu beobachtenden Regeln anführen können.

Sandorte. Man rührt 1 Pfund abgeklärte Butter schaumig, setzt nach und nach 1 Pfund Zucker, 16 Eigelb, Citrone und etwas Kirschgeist zu und rührt zuletzt den von 8 Eiern geschlagenen Schnee $^1/_2$ Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Gries und $^3/_4$ Pfund Kartoffelmehl darunter; oder man schlage 7 Eier mit $^1/_2$ Pfund Zucker zu einer steifen Biscuitmasse, dann rühre man $^1/_2$ Pfund geschmolzene und wieder abgekühlte Butter, $^1/_2$ Pfund Kartoffelmehl und Citrone darunter (oder noch Wyß). Man rühre $^1/_2$ Pfund Zucker mit 8—10 Eigelb, schlage alsdann $^1/_2$ Pfund weiche Butter schaumig und füge sie mit etwas Citrone und $^3/_4$ Pfund Mehl bei. Hierauf schlage man das Weiße von 8 Eier zu festem Schnee und gebe denselben unter die Masse, oder man nimmt 1 Pfund Butter, 1 Pfund Weizen- und Stärkemehl gemischt, ferner 16 Eier, 1 Pfund Zucker und Citrone. Nachdem die abgeklärte Masse recht schaumig gerührt worden, kommt nach und nach immer 1 Eigelb und 1 Löffel Zucker, dann das Mehl, die Citrone und zuletzt der Schnee von 16 Eiweiß hinzu, oder man nimmt $^1/_4$ Pfund Zucker, rührt diesen mit 12 Eigelb schaumig, während dessen läßt man $^1/_2$ Pfund Butter heiß werden; ist die Butter heiß, so rührt man denselben mit etwas steifen Schnee unter die gerührte Eigelbmasse und mischt dann darnach den übrigen Schnee von 12 Eiweiß nebst $^1/_2$ Pfund Mehl und Puder beimsam unter, oder 8 Eiweiß werden zu steifen Schnee geschlagen, 8 Loth Zucker, das Gelbe einer Citrone und 8 Eigelb, sowie 8 Loth Mehl wie bei der schnellen Biscuitmasse untergerührt und zuletzt 8 Loth sehr heiße Butter zugezogt. Bei dieser aus der Biscuitmasse hervorgegangenen Punsch- oder Wienermasse ist insbesondere zu beachten, daß nur reinschmeckende Butter zu verwenden ist, da ranzige Butter die Masse so ruiniren dürfte, daß die Torte ungenießbar werden würde; es ist daher stets anzurathen, die Butter, wenn sie als aufgelöst zur Masse kommen soll, sehr heiß werden zu lassen und den sich bildenden Schaum vorsichtig wegzunehmen; muß man nun dennoch nicht ganz reine Butter verwenden, so gebe man derselben beim Heißmachen etwas Gries zu, da derselbe geruchschaftet ist, den unangenehmen Geschmack anzuziehen. Wir ziehen bei nicht ganz reiner Butter diese Massen, bei denen die Butter als flüßig eingerührt wird, denen, wo Butter gerührt wird, vor. Haselnuß oder Nußtorte ist eine weitere Abart von Biscuittorten; auch hier wollen wir einige der beliebtesten Recepte anführen, zum wenigsten einen Theil unserer Leser, der dies insbesondere als für unser journalistisches Unternehmen nützlich hält, gerecht zu werden. 12 Loth Haselnüsse, 12 Loth Mandeln werden mit 6 Eiern gerieben, 24 Loth Zucker beigegeben und das Ganze mit 24 Eigelb schaumig gerührt; als Geschmack wird in der Regel Muskatblüthe angewendet. 12 Eiweiß werden zu steifen Schnee geschlagen und 4 Loth Mehl mit untergerührt; gefüllt wird diese Torte mit einem Crem von 8 Loth Haselnüssen, die man mit etwas Wasser fein reibt, und denen man alsdann 12 Loth Staubzucker zugibt und das Ganze dann mit ein Seidel guten dicken Rahm (Sahne) verdünnt; als Geschmack wird hier und zwar reichlich Vanille angewendet, ebenso auch zur Glasur. Diese eben angegebene Masse gibt 4 Böden oder 2 Torten. Die Torten selbst werden in der Regel nicht in Ringen gebacken, sondern bloß auf Papier aufgestrichen; diese Haselnußtorte erfordert sorgfältige Behandlung im Anmachen sowohl als auch beim Backen, muß auf der Platte, auf der sie bleiben soll, gefüllt werden, da sie, sobald der Crem eingegossen ist, nicht mehr transportabel ist, und ist insbesondere darauf zu achten, daß man gute nicht angegraute Haselnüsse verwendet; zu Nußtorte reibt man $^1/_4$ Pfund Nüsse und $^1/_4$ Pfund Mandeln mit Rosen oder Orangenblüthenwasser, rührt dann $^1/_2$ Pfund Zucker mit 14 Eigelb schaumig, füge alsdann die Nüsse und Mandeln bei und wenn dies gehörig untergerührt ist, den Schnee von 8 Eiern und $^1/_4$ Pfund Mehl. Nun hatten wir noch Mandel- und Brodtortenmassen. Wir müssen hier schnell und leichte, das heißt, scheinliche Massen unterscheiden; wer demgemäß etwas Gutes wünscht, benütze die schwere, wer jedoch eine Torte herstellen will, die für wenig Geld viel gleichsehen soll, benütze die leichteren; beide Massen sind so bekannt, daß wir nur um in der Reihe zu bleiben, einige Recepte anführen.

Zu schwerer Mandelmasse reibt man $^1/_2$ Pfund süße und 2 Loth bittere Mandeln mit Eiweiß, gibt 20 Loth Zucker zu und rührt dieß mit 8 Eigelb. Dieser Masse, der man durch Citrone etwas Geschmack gegeben, mischt man Schnee von 5 Eiweiß und circa 6 Loth Mehl zu. Oder noch schwerer. 12 Loth Mandeln werden mit Eiweiß ziemlich fest gerieben und denselben 12 Loth Zucker zugegeben; beide Theile werden nun mit 12 Eigelb sehr schaumig gerührt, etwas Citrone zugemischt und ohne Schnee und ohne Mehl gebacken. Gibt man dieser Masse gemischtes Gewürz, Citronat, Pomeranzenschaalen, etwas Cacao, sowie ein wenig gestossenes mit Arac angenetztes Schwarzbrod zu, so hat man eine Brodtortenmasse; hier ist es jedoch gut statt 12 Eigelb 14 Eigelb anzuwenden, da das Brod die Masse etwas fester macht. Eine leichte Brodmasse erhält man, wenn 8 Loth rohe Mandeln mit Wasser gerieben und dann mit 12 Loth Zucker und 20 Eigelb gerührt werden. In die sehr schaumig gerührte Masse kommt nun Gewürz, Citrone, Pomeranzenschaalen, Citronat, dann etwas geriebene Cacao, angeirichtetes Brod und der Schnee von 8 Eiweiß; statt Brod wird auch oft blos Mehl angewendet, 8 Loth genügt, um die Masse bei recht ruhigem Aufgehen haltbar zu machen, doch können recht leicht auch 12 Loth angewendet werden. Von Brodmassen existiren, da es die am häufigsten vorkommende Massen sind, eine Menge Variäteten und unterlassen wir es noch mehr Raum hiefür zu verwenden, da Jeder seine Brodmasse sich schon, wie solche paßt, zurecht gerichtet hat. Als all emeine Bemerkung diene, daß derartige Massen in einem Gefäße, in dem vorher Buttermasse behandelt wurde, nicht gerührt werden dürfen, da sie nicht schaumig werden, und daß Cacao nicht mit der Masse gerührt, sondern erst kurz vor dem man den Schnee zugibt, zugemischt werden darf. Viele unserer Herren Kollegen behaupten, abgezogene Mandeln geben schmackhaftere Massen und Viele behaupten das Gegentheil, wessen Ansicht die richtige ist, wir wissen es nicht; allein fast wäre anzunehmen, daß rohe Mandeln wohlschmeckender sind, da durch das Abbrühen immer ein Theil des Geschmacks mit fort geht; wir ziehen die unabgezogenen Mandeln den abgeschälten vor, würden jedoch mit Vergnügen die Schaale verschmerzen, wenn es ohne daß die Mandeln gebrüht werden müßten, geschehen könnte.

Hiemit wären wir denn nun auch mit den Betrachtungen über die von uns als zweite Grundmasse bezeichnete Biscuitmasse und der daraus hervorgehenden andern Massen zu Ende und kommen in nächster Nummer zur Macronenmasse.

(Fortsetzung folgt.)

Ueber das Eier-Conservirungspulver des Herrn W. Dauner in Boyßingen.

Den in voriger Nummer gebrachten Beguchtachtungen zufolge müßte es fast den Anschein bekommen, als hätte Herr Rottenhöfer

Ernst Hermann
Amberg, den 24. Mai 1870.

Digitized by Google

die Sache nicht richtig gehandhabt. Und offen gestanden, wir glaubten im ersten Augenblick auch nicht anders; allein ein Bericht, den uns Herr Rottenhofer übersandte, stellt das Ganze in ein anderes Licht. Da nun die Sache wichtig genug ist, um einer genaueren Würdigung unterzogen zu werden, so erachten wir es für nöthig, unsern Lesern den Bericht vollständig mitzutheilen, welcher wie folgt, lautet:

„Im Winter 1869 kam ein Herr zu mir, stellte sich als Reisender des Herrn H. W. Danner in Bopfingen vor, und offerirte mir dieses sogenannte Eierconservirungspulver, wobei er mir dasselbe für erprobt und unfehlbar gepriesen hatte. Er betheuerte, es sei die ausgezeichnetste Methode, Eier aufzubewahren, die man bis jetzt kenne. Nach zwei bis dreimaliger Besprechung mit diesem Herrn entschloß ich mich, meine Eier auf diese Weise einzulegen, und bestellte das hiezu nöthige Quantum Pulver.

Als ich nun die Faktura des an mich von Danner abgesendeten Pulvers erhielt, waren in derselben die Regeln, sowie das Verfahren mit den Eiern selbst angegeben; unter Anderm hieß es, in dem Lokale, wo die Eier aufbewahrt werden, dürfen keine gährungserregenden Stoffe sich befinden. Da ich nun ein großes Gewölbe habe, in dem alle meine eingekellerten Früchte sind, welches jedoch bisher auch als Eieraufbewahrungsort galt, da andere Lokalitäten nicht disponibel sind, so habe ich sofort Bedenken getragen, hier die Eier mit dem Pulver einzulegen, indem es doch einmal vorkommen kann, daß ein Topf Früchte in Gährung kommt, ohne daß ich es sofort durch meinen hiermit beschäftigten Arbeiter erfahre. Ich habe hierauf, was man sagt, die Courage verloren, und dieß dem Herrn Danner sofort mitgetheilt. Zwei Tage darnach kam Herr Danner persönlich zu mir, und brachte den Mann mit, der mir das Pulver offerirte. Danner nahm nun Augenschein vom Lokale, und von den Fässern, in welche die Eier gelegt werden sollen, und fand **alles so geeignet, als er es nur wünschen konnte.** Er gab mir sein Ehrenwort, daß nicht das geringste Bedenken zu tragen sei, und die Eier sich sicher weit besser conserviren würden, als mit der früheren Methode, nämlich im Kalkwasser.

Ich sagte Herrn Danner: gut, ich will es versuchen, allein nur mit der Bedingung, daß Herr Danner das Einlegen, sowie das ganze Geschäft von Anfang bis zu Ende selbst besorgt und leitet. Auf diesen Antrag hin erklärte Danner, er selbst könne so lange nicht hier bleiben, allein er habe eben deßhalb den Mann mitgebracht, welcher die Sache statt seiner besorgen würde, worauf auch ich mich als damit einverstanden erklärte. Der Betreffende legte nun gewiß nach Vorschrift Ende Mai, also nicht in der Brutzeit, 20,468 Eier mit dem Eierconservirungspulver in die als tauglich befundenen Fässer, er befestigte eichene Deckel darauf, verstrich die Fugen mit Lehm, und stellte die Fässer auf Blöcke, kurz es wurde Alles genau nach Vorschrift und Anordnung des Herrn Danner ausgeführt. — Als ich nun die Eier Ende November in Gebrauch nehmen wollte, zeigte sich folgendes Resultat:

Ein Drittheil der Eier waren wie hartgesottene Eier, denn sowohl das Gelbe, als auch das Weiße war fest. Ein Drittheil war wie halb gesotten. Diejenigen nun, welche im Ansehen noch gut schienen, konnte man nur zu Brüheleig u. dgl. verwenden, indem das Weiße keinen steifen Schnee gab, und das Gelbe keine schaumigen Massen. Ein Lederfabrikant, welchem ich die Eier anbot zum Gerben, machte einen Versuch damit, erklärte jedoch, daß er sie nicht gebrauchen könne.

Nachdem ich nun Herrn Danner dieses Resultat mitgetheilt, schrieb er mir ganz einfach, er könne sich keinen anderen Grund dieses schlechten Resultates denken, als daß die zum Einlegen verwendeten Eier **schlecht, alt und abgelegen** waren, indem dieß bei frisch gelegten Eiern nicht vorkommen könnte. Herr Danner konnte sich einer anderen Ausrede nicht bedienen, ohne seiner Methode zu schaden, denn vor Allem nahm er persönlich Einsicht, fand es vortrefflich, und die ganze Behandlung geschah durch eine von ihm eigens zu diesem Behufe aufgestellte Vertrauensperson. — Aber wenn nun die Eier die Schuld haben konnten und nun sollten, warum hat diese Person, um den Ruf des Pulvers zu wahren, die Eier nicht gründlich untersucht, und im Falle solche nicht tauglich geschienen, dieselben sofort als untauglich bei Seite gestellt?

Dem Herrn Danner nach 7 bis 8 Monaten zu beweisen, daß die Eier ganz frisch waren, war für mich ebenso schwer, als es für Herrn Danner sein dürfte, wenn er beweisen müßte, daß die Eier nicht frisch waren.

Mich mit Herrn Danner in einen weitwendigen Prozeß einzulassen, wollte ich als Feind von Prozessen nicht, sondern ich zog es vor, die Sache beruhen zu lassen, und mich mit einem nicht unbedeutenden Schaden zufrieden zu geben.

Da mein Vertrauen zu dieser neuen Art, Eier aufzubewahren, schwinden mußte und geschwunden ist, so suchte ich das Pulver so schnell als möglich aus dem Hause zu bringen, und deßhalb meine Anonnce, die Ihnen Veranlassung gab, die Sache zu besprechen.

Herr C. Holler, Conditor in München, der ebenfalls einen Versuch mit dem Pulver machte, erklärte, daß er glücklicher Weise nur ein Faß voll einlegte, und als er im November sah, daß sich die Eier nicht hielten, hat er dieselben sofort verbraucht mußte jedoch damals schon die Hälfte wegwerfen, die andere Hälfte war nichts weniger als gut zu nennen. Herr Holler meint, einige Wochen wenn er noch zugewartet hätte, wären alle Eier zu Grunde gegangen. Das Urtheil des Herrn Hofconditor G. Hof in München über das in Frage stehende Pulver stimmt mit dem des Herrn Holler überein. Herr Hof erklärt, er habe mit dem Eierconservirungspulver des Herrn Danner in Bopfingen eine Probe gemacht, und ein schlechtes Resultat erzielt.

Herr Hof erklärt ferner, er hatte in die Sache von vorneherein kein rechtes Vertrauen, und habe daher nur ein kleines Kistchen mit Eier nach der Danner'schen Art eingelegt; die Eier sind sämmtlich verdorben. Herr Hof verurtheilt jedoch das Pulver nicht vollständig, sondern meint, es möchte, da das Kistchen nicht luftdicht verschlossen wurde, das die Ursache sein, weßhalb die Eier verdorben sind."

Bei diesen einander nun so schroff gegenüberstehenden Resultaten erachten wir es für dringend nöthig, daß wir in einem Schlußartikel unsere Ansicht über diese Aufbewahrungsmanier offen aussprechen, denn äußerst unlieb wäre es uns, wenn eine Neuerung, die viele Vortheile mit sich brächte, ohne gründliche Prüfung wieder zu Grabe getragen würde.

Für heute schließen wir mit der Bemerkung: es ist nicht ausgeschlossen, daß Herr Danner bei Abgabe des Pulvers ebensogut, als die Abnehmer beim Verbrauche fehlen konnten. In der Rottenhöfer'schen Angelegenheit trifft unserer Ansicht nach Herrn Danner die meiste Schuld, ohne daß wir jedoch selbst deßhalb vorerst das Pulver als untauglich bezeichnen wollen.

(Schluß folgt.)

Ueber Ahornzucker.

1851 wurden in Kanada nicht weniger denn 100,000 Zentner Zucker aus dem Safte des Zuckerahorn (Acer sacharinum) gewonnen. Da die Saftmenge und in dieser wieder der Zuckergehalt bei den einzelnen Bäumen sehr wechselt, so daß der Zuckerertrag zwischen 4—22 Pfund schwankt, so sind wohl gegen 1 Million Bäume zu dieser Zuckerernte in Anspruch genommen worden. Die Fabrikatur wird ohne große Schwierigkeit bewerkstelligt. Gegen Ende April bringt man in dem Baume ungefähr 1½ Fuß von dem Boden ein ungefähr ¾ bis 1 Zoll tiefes Loch an, aus welchem der Saft in ein untergestelltes Gefäß lauft. Der Saft wird an Ort und Stelle in den Wäldern eingekocht und hierbei nimmt er eine gelbliche Farbe an, wie der gewöhnliche Rohzucker Hat er die gehörige Consistenz erreicht, so gießt man ihn in Formen aus, die aus Ulmen- und Birkenholz angefertigt worden sind und läßt ihn hier erstarren. Der Ahornzucker schmeckt sehr süß und besitzt ein sehr angenehmes Aroma, dessen Feinheit an die Vanille erinnert. Der Preis schwankt zwischen 1, 2 Ngr. per Pfund. Da dieser Baum eine bedeutende Kälte erträgt und ein ganz vortreffliches Nutz- und Werkholz liefert, so geht man nun neuerdings damit um, denselben in Frankreich im Großen anzupflanzen. Als die besten Gegenden für diesen Versuch bezeichnet man die Thäler von Barcelonnette, Briancon, und Chamoni.

Allgemeine Bemerkungen der Redaktion.

Die Anfertigung gegossener Schaumconfekt-Unterlagen scheint immer mehr um sich zu greifen und fast dürfte die Behauptung sich rechtfertigen, durch das gegossene Schaumkonfekt wird insbesondere Liqueurgegossenes ungemein verdrängt. Wir haben schon sehr viel gegossenes Schaumkonfekt zu Gesicht bekommen; wir fertigten selbst schon in Menge; allein von einer sehr geachteten Firma sind uns Muster zugegangen, die an Leichtigkeit, an Weiße sowie an Glätte alles uns bisher vorgekommene weit übertreffen. Ein hauptsächlicher Uebelstand, an dem das gegossene Schaumkonfekt kränkelte war, daß immer etwas Puder anhängte und daß es stets etwas schwer ausstel. Das Receipt, welches uns von dieser Firma mit zugegangen ist und das zu veröffentlichen wir die Genehmigung erhielten, dürfte für Manchen willkommen erscheinen, und indem wir es hiemit unsern geneigten Lesern übergeben, sagen wir der Firma für ihre Uneigennützigkeit unsern herzlichsten Dank.

1 Pfund beste Gelatine wird mit 10 Flaschen Wasser aufgelöst auf 100 Pfund Zucker; behandelt wird die Masse wie die von natürlichen Eiweiß.

Die Gelatine wird mit der Ruhe langsam geschlagen und der Zucker, wenn er die Probe hat, langsam unter beständigem Rühren dazu gegossen. Um nun glatten und glänzenden Schaum zu erhalten, muß ersteres der Puder in der Puderkiste immer warm gehalten werden, die Masse darf jedoch auch nicht erkalten und ist es anzurathen,

Digitized by Google

dieselbe, sobald sie fertig ist, auf einen mit heißem Wasser gefüllten Kessel oder Topf zu setzen; das warme Eingießen der Masse in den erwärmten Puder beseitigt die Uebelstände, an denen so manches Confect leidet.

An Ostern hielten wir in einigen größeren Städten, der Novität in Ostergegenständen willen, Umschau; müssen jedoch gestehen, daß wesentlich Neues nicht aufzufinden war.

Confiserie-Gegenstände in bekannten Formen aus dem Conditoreiwaarengeschäfte des Herrn Kirschner in Nürnberg finden sich meist überall, und sind, was zu wundern ist, da die Sachen fast alle dem Stück nach verkauft werden, gegen früher jetzt bedeutend stärker in Zucker. Caramelgegenstände, gleichfalls aus dem oben angegebenen Geschäfte finden sich ebenfalls sehr häufig insbesondere in Nürnberg und Fürth vor. Die Manipulation, Caramel so schön haltbar und in so riesiger Größe herzustellen, ist ein Verdienst des Herrn Kirschner senior, dem Vater des jetzigen Besitzers dieses Geschäftes. An Eiern ist ebenfalls nichts Neues aufzuweisen, und dürften Mundharmonikaeier die letzte bedeutendere Novität in dieser Richtung sein; etwas häufiger denn früher kamen größere Tragantheier wieder vor, ein Artikel, der lange Zeit verschwunden war; es erscheint uns jedoch vortheilhafter sehr schöne Eier mit mühsamen Einrichtungen in Traganth auszuführen, als daß man die Schalen von Confect giebt, zumal die Feuchtigkeit zu rasch denselben aufzulösen vermag, während guter Zuckertraganth eher dem Witterungswechsel trotzt. Die Arbeiten selbst waren theils äußerst mangelhaft, theils aber auch wieder sehr künstlerische Schöpfungen und liefersten im Allgemeinen den Beweis, daß man bestrebt ist, auch Conditoreiwaarengegenstände, obschon solche meist nur für Kinder gehören, und oft viel schneller verkauft als gemacht sind, der bestmöglichsten Vollendung zuzuführen.

Ob es wo anders auch so ist wie in Bayern, wissen wir nicht, allein bei uns herrscht eine eigenthümliche Sitte in Bezug auf die Rückgabe der unverkauften Waaren seitens der Wiederverkäufer auf Märkten und Messen.

Wenn es an und für sich schon sehr beklagenswerth ist, daß ein Heer von Leuten niedrigster Kategorie Patente erhielten, um mit Lebkuchen und Zuckerwaaren handeln zu dürfen und hiedurch dem Producenten quasi aus moralischer Rücksicht der Weg fast abgeschnitten ist, seine Waare selbst auf den Markt zu bringen, so ist das noch eine Kleinigkeit wenn man bedenkt, daß diese Wiederverkäufer, welche von jedem Gulden zwanzig Kreuzer und noch 10% Rabatt verdienen, auch das Recht haben, Alles was sie während des Tages nicht zu verkaufen im Stande sind, dem Fabrikanten ohne jegliche Vergütung wieder zurückgeben dürfen. Es bietet sich, wir sahen es mit eigenen Augen, einen recht lustigen Anblick, wenn solch eine Wiederverkäuferin des Abends all' das was übrig geblieben ist, was den Tag über in Sonne, Staub und vielleicht auch Regen wie Kraut und Rüben untereinander in einem Schürzen oder sonstigem Tuch dem Producenten wieder überliefert und dann vielleicht 2 St. bezahlt und hieron noch 12 Kreuzer als Rabatt abzieht, oder was nur zu oft vorkömmt, Alles schadhaft gewordene, abgesprungene zurückgibt und das Verkaufte, sowie das Gute schuldig bleibt, allein nicht etwa das nächstemal bezahlt, sondern die gleiche Manipulation bei einem andern versucht, bis alle diese so dienstfertigen Lebkücher und Conditoren gehörig angepumpt sind; daß diesen Leuten bei allenfallsiger Klage nichts genommen werden kann, ist, da sie in der Regel bettelarm sind, selbstverständlich. Allein das wäre noch das wenigste, die Producenten bereiten sich durch diese Leute und trotz der riesigen Opfer, die sie zu bringen haben, selbst die größte Conkurrenz; wir sahen Marktbuden solcher Leute, die viel bedeutender waren als die der Producenten, was natürlich auch leicht möglich ist, da diese Leute beim Beginn der Märkte von den verschiedenen Lebküchern ꝛc. ꝛc. alles zusammentragen und selbst oft die Waaren billiger verkaufen als die Producenten selber; es gibt Conditoren, die Bäckereien per Dutzend um 7 kr. abgeben, also den Wiederverkäufern 25 kr. Nutzen zukommen lassen und bei Baarzahlung noch 10% Abzug gestatten. Wir werfen nun die Frage auf: wie ist man im Stande unter solchen Bedingungen Geschäfte zu machen, warum einigt man sich nicht und stellt die Preise so, daß man diesen Leuten nicht umsonst einen Narren machen muß? Die Herren Collegen könnten diesem Unfug am allererstenentgegentreten und diesen oft sehr unsolidenWiederverkauf auf das geringe Maß der solventen Krämer beschränken, es würden auf diese Weise die Producenten nicht so entsetzlichen Verlusten ausgesetzt sein und den schwindelhaften Wiederverkäufern wäre das Geschäft gelegt. Dieser Punkt dürfte sich recht wohl eignen bei einer Versammlung von Fachgenossen zur Sprache gebracht zu werden.

Ueber die Erkennung von Verfälschungen in Producten, die in unserem Geschäfte Anwendung finden.

(Fortsetzung.)

Unter den Verfälschungen, welche die **Milch** erfährt, sind besonders die Verdünnung derselben mit Wasser, die Vermischung mit Mehl, Stärke, Reis, Kleie und Gummiwasser hervorzuheben. Bisweilen, aber nur höchst selten kommen sogar statt der Milch reine Kunstprodukte vor, wie beispielsweise Hanfsamenemulsion, Mandelmilch, Eibischschleim und sein zerriebenes von den Häuten befreites Hammelsgehirn. In Norddeutschland wird die Milch mit der Dörfel'schen Milchwaage geprüft. Im Allgemeinen gilt, daß eine Verdünnung der Milch mit Wasser am äußeren Ansehen solcher gefälschter Milch erkannt zu werden vermag, indem sie je nach der Menge des zugesetzten Wassers einen mehr oder minder starken bläulichen Schimmer erhält. Verfälschungen mit Reis, Stärkmehl u. s. w. läßt die auf Zusatz von Jodlösung in der Milch auftretende blaue Färbung erkennen. Künstliche Produkte wie zum größten Theil die obengenannten, werden leicht durch ihren nicht zu verdeckenden spezifischen Geruch und Geschmack, sowie dadurch erkannt, daß beim Erhitzen sich geronnenes Eiweiß abscheidet. Die Fälschung mit Hammelgehirn zieht zu vereinzelt, als daß man sie besonders hervorzuheben nöthig hätte.

Das **Stärkmehl** wird öfter mit mineralischen Stoffen auch mit Mehl und Kartoffelstärkmehl verfälscht und vermischt. Verfälschungen mit mineralischen Stoffen, wie beispielsweise Kreide, erkennt man an der Asche, welche beim Verbrennen des zu untersuchenden Stärkmehls auf einem Bleche über der Flamme einer Weingeistlampe zurückbleibt. Eine Beimengung von Mehl erkennt man daran, daß man das hieraus zu untersuchende Stärkmehl mit einer größeren Menge Wasser unter beständigem Umrühren anhaltend siedend erhält; es entsteht ein bleibender seifenartiger Schaum bei Gegenwart von Mehl; ist dagegen das Stärkmehl rein, so entsteht kein oder nur geringer Schaum, welcher augenblicklich wieder verschwindet. Eine Beimengung von Kartoffelstärkmehl erkennt man an dem eigenthümlichen Kartoffelgeruche, welcher sich auch so verunreinigtem Stärkmehl beim Kochen mit Wasser entwickelt.

Die Verfälschungen des **Thee's** beziehen sich nicht nur auf künstliche Färbung, sondern auch auf wirkliche innere Fälschungen. Das Künstlichfärben des Thee's geschah früher mittelst Berlinerblau und Gyps, jetzt mit Indigo, bisweilen auch mit Kupfersalzen. Der sogenannte „Lügenthee" besteht aus den Abfallen der Theesieder, welche mit Reiswasser zusammengeklebt sind. Bei uns wird der Thee häufig mit Weißdorn- Schlehenblättern und Blättern vom Erdbeerstrauch gefälscht.

Eine künstliche Färbung des Thees wird in folgender Weise erkannt: Man schüttelt den verdächtigen Thee mit Wasser und setzt die Flüssigkeit durch ein Nesseltuch; bei vorhandener Farbe setzt sich ein Niederschlag ab, welcher, wenn er auf Zusatz von Seifenflederlauge braun und dann durch Schwefelsäure blau wird, Berlinerblau, wenn er aber durch Zusatz von Chlorkalklösung gelb wird, Indigo enthält.

Eine Färbung mit kohlensaurem Kupferoxyd und Salmiak erkennt man dadurch, daß man den Thee mit starken Essig einige Zeit stehen läßt und dann Blutlaugensalzlösung zusetzt oder eine blanke Messerklinge einlegt. Durch ersteren wird bei Gegenwart von Kupfersalzen eine braunrothe Fällung bewirkt, letztere wird in solchem Falle kupferfarben überzogen. Den „Lügenthee" erkennt man an seinem großen Aschengehalte beim Einäschern auf einem Bleche über der Flamme einer Weingeistlampe; er hinterläßt oft gegen 40 Prozent Asche, während guter Thee nur 5—6 Prozent im Rückstande lassen darf. — Verfälschungen mit Weißdorn oder Schlehenblätter erkennt man daran, daß die ächten, aufgeweichten und entfalteten Theeblätter klein, schmal oder scharf zugespitzt, von zartem Gewebe, lebhaft grün, oben glatt und glänzend sind, während die Weißdorn- und Schlehenblätter runder, an der Spitze stumpf, wenig zart und dunkelolivengrün gefärbt erscheinen.

Unter den zahlreichen Verfälschungen des **Weines** heben wir folgende hervor: Erhöhung der Haltbarkeit, Erzeugung einer intensiveren Farbe und eines herben Geschmackes, bei Rothweinen durch Zusatz von Alaun; absichtlicher oder zufälliger Bleizusatz oder Bleigehalt; bisweiliger Arsenikgehalt, durch Schwefel oder Weinfässer mit arsenikhaltigem Schwefel. — Erhitzt man eine geringe Menge Rothwein und es trübt sich derselbe hiebei sehr bedeutend, so kann Alaun vorhanden sein; ist Thonerde mit Farbstoff beigemengt, so findet ebenfalls eine Abscheidung statt. — Eine Verfälschung des Weins mit Blei erkennt man dadurch, daß derselbe nach Zusatz von einigen Tropfen Schwefelsäure mit Schwefelwasserstoffwasser eine dunkle Färbung annimmt, oder je nach der Menge des vorhandenen Bleies einen schwarzen Niederschlag giebt. — Die Anwendung des Bleichrotes zum Reinigen der Glasflaschen ist ganz zu verwerfen; man bedient sich zu diesem Zwecke am einfachsten einer Flaschenbürste aus Stuhlrohr. Zu deren Anfertigung schneidet man ungefähr 1 bis 1½ Fuß lange Stäbchen aus Stuhlrohr, schält an einem Ende auf

Digitized by Google

1 bis 2 Zoll die harte Rindenschicht ab, klopft den entschälten Theil mit einem Hammer so lange, bis eine pinselartige Weichheit erzielt ist, und die Bürste ist fertig; um die Wälbungen unter den Halsen der Flaschen zu erreichen, wählt man sich hiezu jene Stücke des Stuhlrohrs, wo diese bei der ursprünglichen Verpackung geknickt, also gebogen sind. — Um den Arsenik im Wein zu erkennen, verfahrt man in der Weise, daß man einen Theil des zu untersuchenden Weines vorerst in einem Glase anhaltend mit reiner Thierkohle schüttelt, wodurch er entfärbt wird. Hierauf läßt man die Flüssigkeit, um sie von der beigemengten Kohle zu befreien, durch Filtrirpapier laufen, versetzt sie mit ein paar Tropfen Salzsäure, rührt mit einem Glasstabe um und setzt dann Schwefelwasserstoffwasser hinzu. Eine hierauf entstandene citronengelbe Färbung oder ein solcher Niederschlag weist auf Arsenik hin, wobei natürlich die Abwesenheit anderer metallischer Stoffe, namentlich Bleiverbindungen vorausgesetzt ist.

Der **Rohrzucker** wird häufig mit Traubenzucker, Kalk, erdigen Beimengungen, Smalte, Stärkmehl und stärkmehlhaltigen Substanzen verfälscht. Eine Vermischung des Rohrzuckers mit Traubenzucker welche übrigens nur in den pulverigen Zuckerarten, im ordinären Melis vorkommen kann, erkennt man daran, daß solcher Zucker mit farbloser Seifensiederlauge erwärmt, schnell gelb bis roth wird, auch ist sein Geschmack weniger süß. — Enthält der Zucker Kalk, so hinterbleibt beim Verbrennen desselben auf einem Blech über einer Weingeistflamme ein Aschenrückstand je nach der Menge des vorhandenen Kalkes oder anderweitiger Beimengungen geringer oder reichlicher. In gleicher Weise läßt sich Smalte erkennen, auch etwa vorhandenes Ultramarin, welches feinen Zuckersorten eine schöne bläulich weiße Farbe geben soll, aber als eine schädliche Verfälschung zu betrachten ist. — Dem Zucker beigemengtes Stärkmehl, sowie stärkmehlhaltige Substanzen werden im Zuckerpulver leicht durch die eintretende blaue Färbung erkannt, welche durch Jodwasser (bereitet durch Auflösung von sehr wenig Jod in Wasser, welchem man ein wenig Jodkalium zugesetzt hat) veranlaßt wird.

(Aus der bayer. Gewerbeztg.)

Korrespondenz der Redaktion.

H. G. B. in A. Allen Angemeldeten wurde Ihre Adresse mitgetheilt. Gerne würden Gehilfen Stellen dort annehmen, allein es fehlt in der Regel das Allergeld, ein Hem ms, das nur durch einen Verein zu heben ist.

H. B. in B. Die noch nicht abgeliefterten, sehr schönen Confektmuster gehen diese Woche sämmtlich ab, demgemäß auch das von Ihnen bestellte. Der Andrang war etwas stark.

H. A. K. in St. Ihre Fragen können wir erst beantworten, wenn wir über Einiges genau Erkundigungen eingezogen haben, jedoch werden wir so bald als thunlich dienen.

H. Sch. in H. Ueber die neuen Regulier-Füllöfen können wir erst in einiger Zeit etwas bringen, denn wir müssen uns erst genau informiren, und uns mit Sachverständigen darüber benehmen, damit wir nicht leeres Stroh dreschen.

H. J. M. S. in H. Ihrem Wunsche zufolge werden wir uns mit Glycerin in nächster Zeit beschäftigen, müssen jedoch heute schon die Bemerkung machen, daß besonders mit Glycerin viel Schwindel getrieben wird.

H. J. F. in A. Wenn ein Eisekler mit Brettern gedeckt wird, statt mit Stroh, so darf bei kein Bodenlen erregen, denn es wird ein Dunstschlot angebracht, der die sich entwickelnden warmen Dämpfe ableitet, der jedoch bei warmer Zeit geschlossen sein muß.

H. J. H. in K. Steinkohlen werden nicht verwendet, sondern nur hartes Holz. Ueber das Andere wenn möglich demnächst.

H. M. in J. Als Quittung Ihres eingesandten Abonnementsbetrages möge Ihnen das richtige Erhalten der laufenden Nummer gelten. Die Unregelmäßigkeit des Erscheinens wird sich mit nächster Nummer jedenfalls heben.

H. A. in K. Wir haben noch nicht Gelegenheit gehabt, von dem lithographischen Etablissement, das Herr Sigerist empfiehlt, etwas Näheres zu erfahren, bitten jedoch, im Falle Sie das Honorar wirklich bezahlen würden, und sofort über die Sache zu berichten. Das Geheimniß wünschen wir selbstverständlich nicht zu wissen, außer wir kaufen es selbst im Interesse unserer Leser.

Ad. Wensauer, Conditor, Sulzbach,
(Oberpfalz)

empfiehlt seine von ihm selbst gefertigte rothe Farbe zum Bestreichen ordinärer Krämer-Waare.

Die Farbe ist prachtvoll purpurroth, bleicht nicht, und springt selbst in der größten Sonnenhitze nicht ab. Die Behandlung ist einfach, und die Waare sofort trocken. Eine Quartflasche dieser Farbe kostet 1 fl. 36 kr., und kann mit dieser für 50 bis 80 fl. Waare überstrichen werden, und ist hiezu nur ein Zusatz nöthig, der höchstens 18 bis 24 kr. kostet.

Die zahlreichen Nachbestellungen meiner derzeitigen Abnehmer bieten eine sichere Garantie für die Güte meiner Farbe, und lassen mich hoffen, daß ich recht vielen neuen Bestellungen entgegensehen darf.

W. F. Wucherer & Comp.,
Würzburg.

Fabrik von Dampf-Chocoladen und conservirten Früchten.

Alle Sorten **Früchte in dickem Zucker** zum Belegen, **Marmeladen** in verschiedenen Qualitäten, **Gelée** und **Fruchtsäfte** empfehlen wir zu äußerst billigen Preisen.

Preis-Courante franco.

Eismaschinen

neuester solider Construktion, mit Kamm- und Schwungräder, hält zu den billigsten Preisen vorräthig

Franz Dreier, Kaiserslautern.

Preise und Zeichnung gratis.

Conditoreiverkauf in Naumburg a. d. S.

Geschäftsaufgabe halber ist mein in der Hauptstraße Naumburgs gelegenes Haus nebst comfortabel eingerichteter

Conditorei und Café

zu verkaufen. — Nur Selbstreflektanten glaube ich diese Gelegenheit als eine sehr günstige Acquisition bezeichnen zu dürfen und mögen sich baldigst an mich wenden.

Der Hofconditor Heiden zu Naumburg.

Um ein schon bestehendes Conditorgeschäft in eine

Conditoreiwaaren-Fabrik

umzuwandeln, sucht ein mit dem Decor, sowie mit allen Branchen der Conditorei völlig betrauter Conditor einen Compagnon, der sich mit ei er Einlage von vielleicht einiger Tausend Gulden betheiligen wünscht.

Zuthragende belieben sich unter **J. A.** an die Expedition des Journals zu wenden.

Oblaten-Fabrik
von

Jakob Heß in Königstein

empfiehlt **Oblaten** in allen Farben und Größen, sowie

Einnehm- und Tafel-Oblaten

für Conditoren und Apotheker.

Hostien feinster Qualität.

Geschäfte, welche oben bezeichnete Artikel anzulegen wünschen, erhalten bedeutenden Rabatt und können Näheres auf frankirte Anfragen bei obiger Firma selbst erfahren.

Ein Conditor-Gehilfe,

welcher in der Bonbonkocherei bewandert, findet sofort dauernde Stellung bei

G. Steinert & Comp.
in Pösneck (Thüringen).

Für Conditoren.

Ein Conditorgehilfe, in allen Branchen erfahren, sucht eine Stelle als erster Gehilfe (Geschäftsführer) in einem größeren Back- oder Fabrikgeschäft. Eintritt könnte sofort stattfinden.

Offerte besorgt unter Nro. 112 die Exped. des Journals.

Offene Stellen.

Gesucht wird ein **Conditor-Gehilfe**, tüchtiger **Decorateur**, für Accordarbeiten.

F. J. Hebdings i. Norden Ostfriesland
Zuckerwarenfabrikant.

Bei Hofconditor J. P. Bätz in Worms a. R. ist sogleich für einen im Glaciren und feinen Arbeiten bewanderten Gehilfen eine Stelle offen.

Conditor-Gehilfen, welche im Glasiren gut bewandert sind, finden sofort dauernde Condition bei

Gust. Bauhardt in Altona.

Stelle-Gesuch.

Ein **Conditor-Gehilfe**, der selbstständig arbeiten kann, sucht bis 1. oder 15. Juni dauernde Condition. Näheres poste restante J. H. H. 10 K. in Holstein.

Verantwortliche Redaktion: Ernst Hermann in Amberg. — Druck der Gg. Meiller'schen Buchdruckerei in Schwandorf.

Digitized by Google

Erscheint
zweimal in jedem Monat.

Abonnementspreis:
Halbjährlich (incl. Porto) 30 Sgr.
oder 1 Thaler.

Bestellungen auf das Journal werden
von allen Postanstalten und Buchhandlungen
angenommen.

Journal für die Conditorei und Lebküchnerei, die Chocolade-, Wachs- und Liqueurfabrikation.

Insertionsgebühr:
Für die dreispaltige Petitzeile oder deren
Raum 3 Kreuzer. Bei steter Benützung
Rabatt nach Uebereinkunft.

Inserate werden angenommen in der
Expedition (Ernst Hermann in Amberg)
und in den Annoncenbureaux von Haasen-
stein und Vogler in Frankfurt a. M.,
Hamburg, Berlin, Leipzig, Wien und Basel.

Nro. 5. Nürnberg, den 1. Juni. — Dritter Jahrgang. 1870.

Ueber Gefahren, die das Handwerk treffen.

(Fortsetzung.)

Wir haben nun in mehreren Nummern nachzuweisen versucht, daß nur Gewerbefreiheit es ist, wodurch all' die riesigen gewerblichen Unternehmungen der Neuzeit zur Ausführung gelangen konnten, wir haben die großen Vortheile ausgemalt, welche die Gewerbefreiheit bietet, können jedoch nicht umhin, auch von den oft und oft angeregten Nachtheilen zu reden, die von den Gegnern der Gewerbefreiheit benützt werden, um das alte Maxim zu beschönigen. Die Gewerbefreiheit an sich hat jedoch keine Nachtheile, denn bei ihr hat jeder das Geschäft übernommen, das er am leichtesten und besten ausführen kann, und dieß gereicht sowohl ihm, als dem Ganzen zum Vortheil. Der Träge und Dumme mag vielleicht unzufrieden sein, daß er von dem Fleißigen, Geschickten, überflügelt wird, aber wer nur Holzhauer sein kann, soll nicht Minister sein wollen.

Unter den uns zugekommenen Ansichten über diesen Gegenstand finden wir in erster Linie den Glauben, daß sich zu viele Menschen auf einzelne gute Geschäfte werfen, und dadurch zuletzt keiner was hat; allein das ist eine irrige Ansicht, denn Menschen ernähren sich durch Menschen, und unsere Ansicht nach ist es besser, wenn von 10,000 jeder etwas weniger hat, als wenn einige sehr viel, und alle anderen gar nichts haben. Wir wenigstens sehen es viel lieber, wenn sechzig von den Geringsten des Volkes jeder ein paar Bratwürste verzehrt, als wenn ein Privilegirter zu dem „schon zu viel" noch eine Flasche Champagner ausleert, wenn er nämlich diese Flasche nur durch ein Zwangsmittel von jenen sechzig erhalten hat, wenn jener Champagner Folge des dem Elende und der Unterdrückung abgepreßten Reichthums ist.

Der Ackerbau hat nie über zu viel Menschen geklagt, häufig aber über Mangel an Händen; die Gewerbe hatten in ihrer Meinung aber immer zu viel. Ein Beweis, daß sie mehr Vortheil als jener gewährten, und daher Menschen anzogen, und daß sie sich eben wegen ihrer Beschränkungen nicht gehörig entwickelten.

Das ist nun nicht zu läugnen, daß die Einführung der Gewerbefreiheit in einem Lande, das bisher Zunftzwang hatte, einige vorübergehende Nachtheile, so wie jede Umänderung bestehender Verhältnisse hat, denn man muß die Sache erst recht erfassen und verstehen lernen, man muß sich so zu sagen erst hineinleben. Wir geben es sogar zu, daß durch die Gewerbefreiheit den Gewerben riesige Gefahren drohen, denn wir werden nicht zu schwarz sehen, wenn wir glauben, daß in einigen Jahren sich ein großer Mangel an guten Arbeitskräften fühlbar machen wird, und gerade deßhalb wünschen wir, daß lediglich um anzueifern, jeder Lehrling geprüft werden sollte, und daß das von unparteiischen, von dem Central-Comite zu ernennenden tüchtigen Meistern ausgestellte Prüfungszeugniß ein Begleitbrief werden sollte, nach dem sich jeder Principal bei Aufnahme eines Arbeiters wenigstens theilweise richten könnte. Uns ist es selbst schon vorgekommen, daß wir einen jungen Mann engagirten, der, jedenfalls in mißlicher Lage sich befindend, unsere Anfrage, ob er glasiren könne, bejahte, und mit uns einen Vertrag abschloß, wornach gegenseitige einmonatliche Kündigung bedungen war. Hätten wir ein Prüfungszeugniß verlangen können, so würde es uns über die Leistungen in dieser Sparte genügend Aufschluß gegeben haben. Obschon wir uns sofort beim Beginn der Arbeit überzeugten, daß der junge Mann nicht einen Schein vom Glasiren hatte, so waren wir wohl oder übel genöthigt, ihn zu fünden, und mußten 2 Monate unnsonst Geld ausgeben. Wäre eine Centralstelle da, so ließen sich dort Erkundigungen einziehen, und jeder junge Mann, der sich in der einen oder andern Branche wesentlich gebessert hat, oder der das eine oder andere später erst erlernt, könnte sich neuerlich, da Alles unentgeltlich geschehen müßte, ein Zeugniß verschaffen, zumal die Prüfungsergebnisse durch öffentliches Ausschreiben im Fachblatte zur Kenntniß aller Fachgenossen kommen würde.

Nürnberg den 1. Juni 1870

Ehemann

Ein weiterer Nachtheil war der Verlust, den die Besitzer der Realgerechtigkeiten erlitten, da diese bei Gewerbefreiheit allen Werth verlieren. Die Zunftgenossen, die im Vertrauen auf den Schutz des Monopols dumm geblieben oder träge geworden sind, mußten ebenfalls einen Nachtheil verspüren, und endlich ist es noch ein Nachtheil, daß es im Moment wirklich Gewerbe gibt, die überfüllt sind, weil das Publikum sie für sehr einträglich hält, oder die wegen ihrer Einfachheit jeder leicht beginnen kann, und wozu noch insbesondere wenig Kapital nöthig ist.

Was den Verlust der Realgerechtigkeiten anbelangt, so können wir darüber weggehen, denn unter Conditionen gab es wenig Realrechte. Was das Zugrundegehen der unwissenden und trägen Zunftglieder betrifft, so ist das freilich ein Unglück für sie; aber es ist ein noch größeres Unglück für einen Staat, wenn er die schlechtern seiner Bürger zum Nachtheil der bessern bevorrechten will. Und dann bietet ihnen aber die Gewerbefreiheit Mittel und Wege genug dar, sich auf eine ihrem Verstande und ihrem Fleiße angemessene Art fortzubringen.

Die Ueberfüllung mancher Gewerbe wird allerdings einige Nachtheile mit sich führen, aber die Noth wird den Menschen bald zeigen, daß sie den goldenen Boden nicht haben, den sie in ihnen wähnten, und dann wird der Andrang aufhören. Niemand drängt sich zu einem Geschäft, das keinen Nutzen gewährt; ja selbst viele der alten Betreiber sagen sich los, wenn dieser Fall eintritt. Wie schon erwähnt, wird vornehmlich bei einfachen Gewerben, die keiner mühsamen Erlernung, und keiner großen Kapitalien bedürfen, oder dem Müssiggang schmeicheln, eine solche Ueberfüllung zu befürchten sein, sie ist aber hier auch am unschädlichsten, da man diese nach gemachter Erfahrung ohne großen Nachtheil wieder verlassen kann. Kramhandel, Wirthschaften, Hausierhandel, nächstdem das Gewerbe des Schneiders, Schusters ꝛc. ꝛc. gehören hieher. Andere Geschäfte, die Kapitale erfordern, sind schon dadurch einem großen Theile des Volkes unzugänglich, ebenso die, welche besondere Geschicklichkeit voraussetzen.

(Fortsetzung folgt.)

Ueber die in der Kuchenbäckerei vorkommenden Grundmassen.

(Fortsetzung.)

Die Macaronenmasse selbst besteht aus Mandeln, Eiweiß und Zucker, und ist ebenfalls schon sehr alt. Wir besitzen noch Bücher, in denen vorgeschrieben ist, man solle die Mandeln auf einem Reibeisen reiben. In dieser Beziehung hat sich natürlich ziemlich viel zum Bessern geändert, denn selbst der Reibeisen mußte in Geschäften, wo viel Mandeln verbraucht werden, einer Mandelreibmaschine weichen.

Um nun Macronenmasse herzustellen, muß man vor Allem gute frische Mandeln haben; alte Mandeln haben nicht mehr den guten Geschmack und ist es uns sogar schon vorgekommen, daß wir bei dem reichen Oelgehalte derselben ranzigsmeckende erhielten. Ob man nun die Mandeln abgezogen oder mit den Schalen verwenden will, beruht lediglich darauf, daß manche meinen, die Macronen erhalten von abgezogenen Mandeln einen feineren Geschmack, während Andere wieder gerade das Gegentheil behaupten. Wir ließen erst dieser Tage auf beiderlei Art Mandelkonfect anfertigen, und müssen offen gestehen, trotzdem wir die Mandeln sorgfältig abbrühten, das Confect von unabgezogenen war wohlschmeckender. Doch genug, lassen wir das Jedem machen, wie er es am besten hält, und behandeln wir die Sache in beiderlei Richtung. Dem Abziehen der Mandeln wird in der Regel zu wenig Sorgfalt gewidmet. Mandeln die, wie es vorkommt, in siedendes Wasser gethan werden, und noch dazu ein Weilchen ost mit kochen mußten, werden schlecht, Mandeln, die mit kochendem Wasser überbrüht

Digitized by Google

werden, oder längere Zeit im Wasser stehen bleiben, werden ebenfalls schlecht und unschmackhaft. Am Vortheilhaftesten dürfte es sein, wenn man die Mandeln mit sehr heißem Wasser überbrüht und dieselben dann so rasch als möglich abzieht; auch hiezu sind nun Maschinen construirt. (Mit Nro. 9 unseres Journals vom 1. August 1868 erhielten unsere geneigten Leser eine Beilage, auf welcher uns die Maschinenbauanstalt des Herrn C. Wedemeyer in Berlin sowohl die Mandelreibmaschine, als auch die Mandelschälmaschine im Bilde vorführt. Wir stellen in Bezug auf das Abziehen der Mandeln deßhalb die Behauptung auf, es sei besser, die Mandeln nur mit heißem Wasser zu übergießen, weil wir alle Arten der Abziehungsmethoden vornahmen, und dann die Mandeln auf den Geschmack prüften. Am schlechtesten schmeckten die mit Aufgekochten; bei ihnen fehlte aller Mandelgeschmack; etwas besser waren die mit kochendem Wasser übergossenen, und den einer abgeschadten rohen Mandel am annähernbsten Geschmack hatte die mit heißem Wasser überbrühte. Allein einen weit feineren Geschmack hatte die abgeschadte rohe Mandel. Wir haben es in unserem vorigen Artikel schon gesagt, und kommen heute abermals darauf zurück, wir würden mit Vergnügen die Schalen verschmerzen, könnte deren Entfernung nur auf eine Manier geschehen, die den Geschmack der Mandeln nicht beeinträchtigt. Werden rohe Mandeln verwendet, so ist es nöthig, solche, bevor man sie reibt, recht tüchtig mit einem rauhen Tuche abzureiben, damit der an den rauhen Schalen anhängende Staub wegkommt. Das Reiben der Mandeln sieht man recht einfach aus, allein es hat bei Anfertigung von Macronenmassen eine solch' große Bedeutung, daß dieser Manipulation da, wo sie mit der Hand insbesondere noch bewerkstelligt wird, die größte Aufmerksamkeit zugewendet werden dürfte. Eine bekannte Thatsache ist, daß die Mandel ungemein ölhaltig ist. Die Mandeln enthalten 54 fettes Oel, 6 Schleimzucker, 3 Gummi, 5 Faser, 30 Käsestoff, 8,5 Schale und eine Kleinigkeit blausäurehaltiges Oel. Bringt man nun Mandeln in einen Stein, und zerreibt solche nicht recht vorsichtig, bevor man Wasser oder Eiweiß zugesetzt, so preßt sich das Oel heraus, und nie wird eine auf diese Art durch pure Unachtsamkeit verpuffte Masse zur Anfertigung schöner Macronen zu gebrauchen sein, da Fett, das als solches selbstständig auftritt, ohne Mehl die Masse fließend macht. Es müssen daher die Mandeln sehr vorsichtig erst zerrieben werden. Jeder Stoß ist zu vermeiden, und muß, so bald es thunlich, das heißt, wenn die Mandeln nicht mehr ganz sind, Flüssigkeit beigegeben werden. Wird zum Reiben Eiweiß angewendet, so ist darauf zu sehen, daß dies ganz rein ist, denn eine Kleinigkeit von Eigelb würde die Schönheit der Macrone beeinträchtigen. Die Mandeln müssen so fein als möglich verrieben werden, 7 Eiweiß genügen vollständig, um 1/2 Pfund Mandeln gemüthlich reiben zu können. Der Zucker muß möglichst fein sein, und tüchtig untergerieben werden, damit sich Mandeln und Zucker aufs innigste mengen. Sind z. B. die Mandeln sehr rauh, so wird man, wenn etwas viel Zucker beigegeben wird, eine laufende Masse erhalten, und zwar deßhalb, weil dem Zucker der Stoff fehlt, mit dem er sich binden kann; ist jedoch der Zucker sehr rauh, so tritt gerade ein gegentheiliges Verhältniß ein; den Mandeln fehlt der nöthige Zucker, weil die größeren Zuckerkörner zu vereinzelt auftreten, und wir erhalten feste, ordinär aussehende Macronen. Bei Anwendung von gröbern Zucker ist es rathsam, die Masse über Nacht stehen zu lassen, damit der Zucker sich lösen kann.

Das wären denn die allgemeinen Bemerkungen, und können wir nun zu den Massen in ihrer Zusammensetzung übergehen.

(Fortsetzung folgt.)

Ueber das Eier-Conservirungspulver des Herrn W. Dauner in Bopfingen.

(Schluß.)

In voriger Nummer haben wir versprochen, unsere Ansicht über das Dauner'sche Eierconservirungspulver mitzutheilen, und wollen wir diesem Versprechen auch getreulich nachkommen.

Es ist nicht zu läugnen, der Bericht des Herrn Rottenhöfer wirft auf das Eierconservirungspulver ein schlechtes Licht, obschon wir der festen Ueberzeugung sind, daß die Manier gut ist, allein es können Dinge dazwischen liegen, die vielleicht von Herrn Dauner bei Absendung des Pulver nicht beachtet wurden, oder beachtet werden konnten, die jedoch auf die Eier selbst den größten Einfluß ausüben mußten. Als wir erfahren, daß die Eier wie hartgesotten erschienen, konnten wir uns sofort leicht denken, daß das Pulver aus einer Masse besteht, die entweder dadurch, daß sie vor der Absendung nicht richtig behandelt worden, oder die durch Zutritt von feuchter Luft sich erhitzt; nachdem wir das Pulver nun einer chemischen Analyse unterworfen, wissen wir, daß wir uns nicht getäuscht; hat nun der mit dem Einlegen der Eier Beschäftigte die Sache ordentlich gemacht, so liegt offenbar die Schuld an dem Pulver selbst, ein oder einige in Gährung gekommene Früchtehäfen können auf Eier, die mit einem die Luft abschließenden Pulver umgeben und in einem eichenen Faß sind, das noch mit einem verschmierten Deckel versehen, einen schädlichen Einfluß nicht ausüben; würden solle Früchte in Gährung übergehen, so würde sich Herr Rottenhöfer bei seinem Arbeiter, der damit beschäftigt ist, höflich bedanken; alle Früchtehäfen können nicht in Gährung kommen und einzelne schaden nichts. Herr Dauner hat uns nun mitgetheilt, daß er das Geschäft des Einlegens einer unzuverlässigen Person übergeben habe, er meint, er könne mit Bestimmtheit annehmen, daß erstens das Einlegen der Eier nicht mit der gehörigen Vorsicht geschah, daß hiebei, um schneller fertig zu werden, gebuhlt wurde, wodurch die Eier leicht Sprünge bekommen konnten. Wir sind anderer Ansicht und glauben, es möchte am Ende doch am Pulver selbst gelegen sein. Wir behalten uns hier ein bestimmte Ansicht deßhalb vor, da wir erst mit dem Pulver selbst Versuche anstellen werden. Allein das wagen wir zu behaupten, daß Herr Dauner beim Versandt so gut einen Verlust machen konnte, als das bei Behandlung des Pulvers möglich ist; wir haben ferner die Ansicht, daß es im Allgemeinen durchaus soviel nicht schaden dürfte, wenn auch 1 oder 10 schadhafte Eier miteingelegt werden, denn nachdem es Vorschrift ist, daß die Eier so eingelegt werden sollen, daß Jedes vom Pulver eingeschlossen sein muß, so glauben wir, daß die Verderblichkeit nur auf das eine Ei beschränkt bleibt; ausgenommen es müßte die Schaale kaput gehen. Wir haben gleich von allem Anfange an Herrn Dauner alle Schuld beigemessen, daß die Eier zu Grunde gegangen und können ihm für diesen Fall nur gratuliren, daß er es mit einem Ehrenmann zu thun hatte, der den nicht unerheblichen Schaden selbst zu tragen übernahm. Nach alle dem, was wir nun in der Sache bereits erfahren, können wir die Mittheilung machen, daß das Pulver geeigenschaftet ist, Eier haltbar zu machen, denn Herr Dauner theilt uns mit, daß er durch Versuche zu der Ueberzeugung gekommen ist, daß Eier auch in Kellern oder in Gewölben aufbewahrt werden könnten und sagt: Sobald die Eier in das Pulver so gelegt sind, daß jedes Ei vom Pulver umgeben, und das treffende Gefäß vielleicht dreiviertheil voll ist, so macht man eine 4 bis 6 Zoll hohe Pulverlage und sobald das Pulver mit der Hand fest angedrückt ist, wird es mit frischem Wasser übergossen.

Das Wasser, meint Herr Dauner, wird die Luft, die sich noch als Zwischenraum in dem Pulver befindet, austreiben, und an dessen Stelle treten. Man wird nach Verlauf von 2 bis 4 Tagen beim Nachsehen bemerken, daß sich das Wasser im Fäßchen bedeutend gesetzt hat, oder gar verschwunden ist. Nun gießt man nochmals Wasser darauf, und zwar so viel, daß es handhoch über dem Pulver steht. Auf diese Art ist jeder schädliche Luftzutritt verhindert, welcher sich fast in allen Kellern oder Gewölben findet. Es ist darauf zu sehen, daß stets Wasser sich auf dem Pulver befindet. Wenn man Eier herausnehmen will, so gießt man das überstehende Wasser ab, und kann die Eier aus dem trockenen Pulver nehmen, denn das Pulver hat die sonderliche Eigenschaft, daß es das Wasser nicht auffangt.

Schließlich nun theilen wir noch mit, daß Herr Conditor Strohlein in München erklärte, die in das Eieraufbewahrungspulver eingelegten Eier erschienen nach ungefähr 7 Monaten wie frische.

Herr Luber, Melber in Amberg, theilt uns auf persönliches Befragen mit, daß er diese Eieraufbewahrungsmanier für ausgezeichnet erklären müsse, denn die Eier halten sich prachtvoll und sind beim Herausnehmen wie frische Eier.

Herr Dauner hat uns nun 1 Centner von dem Pulver übermacht und werden wir das Einlegen der Eier persönlich genau nach Vorschrift besorgen und sind alsdann an Weihnachten im Stande, unsern Lesern genaue Mittheilungen hierüber machen zu können. Eines kleinen Versuches dürfte es für Jeden werth sein.

Allgemeine Bemerkungen der Redaktion.

Herr Huber, Gürtler in Mering, bei Augsburg hat uns ein Ventil zugesendet, das sich für Conditoren recht gut eignen dürfte; die Einrichtung ist so getroffen, daß die Luft erst durch Wasser zum Inhalt des Fasses gelangen kann. Das Ganze bildet einen Blechzylinder, durch den Boden des Cylinders geht ein Blechröhrchen, das im Innern desselben so ziemlich dessen Höhe hat; unter dem Boden steht es ungefähr 4 1/2 Centimeter weit vor, in den Cylinder steckt ein Glas mit einem kurzen Hals so, daß die Oeffnung nach unten, der Boden des Glases den Cylinder schließt; zwischen dem Boden des umgestürzten Glases und dem Röhrchen muß noch leerer Raum sein. Will man nun das Ventil benützen, so nimmt man

Digitized by Google

das Glas heraus, füllt es dreiviertel voll Wasser, steckt den Cylinder darüber, kehrt dann das Ganze um und steckt den unteren Röhrentheil in den Spund, den man mit dem gleich großen Loch versehen hat. Wird nun der Hahn geöffnet, so zieht die Luft oben zwischen dem Cylinder und Glas durch das Wasser in das Faß; schließt man den Hahn, so bildet selbstverständlich das nun im Cylinder sich befindliche Wasser quasi einen hermetischen Verschluß. Da die Luft es insbesondere ist, wenn solche zu Wein, Bier, Liquer ꝛc. kommt, die verderblich wirkt, so verdient diese Einrichtung, durch welche die Luft gereinigt wird, Anerkennung. Der Preis eines Ventils ist 36 kr.

Herr Fischer u. Comp. in Pösneck hatte die Güte, trotz dem es im Journal deutlich genug zu lesen war und trotzdem er drei Journale angenommen hatte, die Nachnahme des Abonnementsbetrages nicht zu acceptiren; es sind uns hiedurch nicht weniger denn 33 kr. Unkosten entstanden. Für eine derartige Handlungsweise schönsten Dank.

Ueber das Läutern und Reinigen des Zuckers.

Wer Bonbons und dergleichen machen will, ist genöthiget, seinen Zucker zu läutern und existiren hiefür mehrere Arten wodurch dies bewirkt werden kann.

Eiweiß, Rindsblut und Kohlen sind die Mittel, welche zu diesem Zwecke angewendet werden. Eiweiß und Rindsblut sind thierische Substanzen, die durch die denselben innewohnende, zusammenziehende Kraft, welche sich in der Wärme entwickelt, alle noch im Zucker vorhandenen erdigen Bestandtheile vereinigt und an die Oberfläche bringt, wo man das Ganze alsdann als Schaum abnehmen kann.

Die Kohle wirkt anders, sie greift den Zucker selbst an, und reinigt ihn durch ihre Schärfe; er wird allerdings heller und weißer als durch die beiden oben bezeichneten Mittel, jedoch nur auf Kosten der Krystallisation des Zuckers selbst. Wir haben Versuche angestellt, diesen Kaubis ansetzen mit durch Kohle geläuterten Zucker und erhielten erbärmliche Resultate, während wir mit Eiweiß prachtvolle Krystalle erzielten.

Bei Zucker, der zu Früchten verwendet wird, zu Rocks ꝛc. wo die Krystallisation schädlich wirken kann, ist das Läutern mit Kohle vorzuziehen.

Will man Zucker mit Eiweiß läutern, so verfährt man wie folgt: circa 10 Pfund Zucker kommen in einen Kessel, 2 Maß Wasser, in welches man ein Eiweiß zerschlagen, werden darauf gegossen, das ganze gut gemengt und auf starkes Kohlenfeuer gesetzt. Gut und sogar besser ist weiches Waßer, Fluß- oder Regenwasser. Denn mit hartem Brunnenwasser gekochter Zucker stirbt leicht ab, während man bei Anwendung von reinem Regenwasser versichert sein darf, daß es keine fremden Beimischungen hat, also dem desillirten Wasser gleich kommt.

Der Kessel muß von der Größe sein, daß der Zucker nur die Hälfte desselben anfüllt, damit er beaum aufsteigen kann. Wenn nun der Zucker anfängt zu kochen, läßt man ihn aufwallen und gießt ungefähr einen Schoppen Wasser hinzu, worauf er sich wieder setzt. Wenn er zum zweitenmale steigt, gießt man wieder so viel Wasser zu. Beim dritten Aufsteigen jedoch, gleich beim Beginnen desselben, wird er vom Feuer genommen und einige Minuten stehen gelassen. Hierauf wird der sich auf der Oberfläche desselben bildende Schaum mit dem Schaumlöffel behutsam abgenommen und in einen Topf gethan. Der Zucker wird nun abermals aufs Feuer gesetzt und der noch aufsteigende Schaum abgenommen. Zeigt sich dann kein Schaum mehr, so wird der Kessel vom Feuer genommen, der Zucker durch ein feines Haarsieb in ein anderes Gefäß gegossen, worin man ihn stehen läßt und dann auf beliebige Weise verbraucht. Will man die Reinigung mit Rindsblut vornehmen, so nimmt man auf die Quantität statt eines Eiweißes ein Glas voll Rindsblut, welches man im Waßer zerquirlt. (Schluß folgt.)

In Leipzig hat sich, wie bereits bekannt sein dürfte, unter den Bäckern ein Verein zur Fortbildung des Backwesens und des Backgewerbes constituirt. Der Zweck des Vereins ist: Die Förderung des Fortschritts auf dem Gebiete alles mit dem Backwesen und Backgewerbe im Zusammenhang stehende Wissen und Können. Als Mittel, diesen Zweck zu erreichen, erscheint eine Zeitschrift unter dem Titel: „Brod.“ In dem Aufrufe zur Betheiligung lesen wir einen Satz, den wir unsern Abonnenten mittheilen zu sollen glauben. Er heißt:

Bäcker Deutschlands! In Tausenden von Werkstätten fertigen wir die für das Dasein und das Leben des Menschen wichtigsten Nahrungsmittel aus den verschiedensten Getreide- und Mehlsorten nach unzähligen verschiedenen Methoden und Formen, fast Jeder nach seiner eigenen Weise und Erfahrung. Hier und dort treten neue Backöfen und Maschinen auf, von deren Existenz der tausendste Theil kaum eine Ahnung hat; Hunderte von verschiedenen Gährungserscheinungen treten uns täglich entgegen, ohne daß wir ihr Wesen geistig begreifen; Fragen von höchster Wichtigkeit, wie z. B. welchen Einfluß die chemische Zusammensetzung des Waßers auf das Gebäck ausübt, bleiben unberührt, weil wir es bisher nicht verstanden haben, die Wissenschaft für uns zu interessiren.

Fachgenossen und Interessenten des Backwesens! Bei so bewandten Umständen ist es doch sicher an der Zeit, zusammenzutreten, um gleich anderen, gleich den Müllern ein allgemeines neues Leben zu beginnen, welches für Jeden Einzelnen nur gute Früchte tragen könnte.“

Wir haben nun begreiflicher Weise sofort, als wir von dieser Vereinigung erfahren, unsern Beitritt erklärt, und um nähere Aufschlüsse gebeten, allein seit dieser Zeit auch nicht ein Wort mehr vernommen. Eigenthümlich ist es, daß fast alle Gewerbe es erkannten und erkennen, wie nothwendig eine Vereinigung ist, und nur unser unseren Fachgenossen will Niemand so recht eigentlich die Hand dazu bieten, und von uns allein kann und darf die Sache nicht ausgehen, denn für eine collossale Anmaßung müßte es gelten, wollten wir allein unsere Fachgenossen zu einer Versammlung berufen.

Der Stärkezucker und Stärkesyrup wurde diesmal vom Zollparlament noch nicht besteuert, wird jedoch das nächstemal sicher daran kommen. In unserer Cacaosteuerfrage ist bis jetzt auch nichts mehr geschehen, der einzelne thut nichts und ein Verein besteht nicht. Den Zollschranken würden wir nicht nachweinen, wenn sie fallen würden, denn ihre Existenz fängt an, lästig zu werden.

Die Zölle mochten ursprünglich nichts anderes sein, als Geschenke, die man den Gewaltshabern für den Schutz, den sie dem mit der Waare reisenden Handelsmann angedeihen ließen, oder für ihre Freundschaft und Dienstleistungen überhaupt gab.

Die Einträglichkeit derselben machte bald, daß man sie als ein Recht forderte und nun vervielfältigte und erhöhte sie jeder Gewaltshaber so sehr als möglich. Der Gedanke, sie zum Schutze des inländischen Gewerbefleißes gegen den ausländischen anzuwenden, gehört der neueren Zeit an; ihr Hauptzweck war zu allen Zeiten, ein gutes Einkommen zu verschaffen.

Ihre Höhe, noch mehr aber ihre Unbestimmtheit, war von jeher ein großes Hinderniß des Handels.

Als im alten Deutschland die königliche Würde machtlos ward, und jeder Gewalthaber den unumschränkten Herrn in seinem Lande spielen wollte, maßte auch jeder sich das Recht an, Zölle einzuführen, ihre dieses auf, wenn die Kaiser ohnmächtig waren, und erhielt es von stärkeren oft für Geld, oft als Gunst.

Nun vervielfältigten sich die Zölle ins Unendliche. Man forderte sie nicht bloß von Waaren, sondern selbst auch von Fußgängern für die Betretung des Grundes, ja man nöthigte oft die Fußgänger über Brücken zu gehen, um den Zoll zu erhalten, wenn es gleich bequemere und kürzere Wege gab. Die Erpressung des Zolles stieg immer höher und Herzog Leopold der Glorreiche befahl, Zöllner, die unrechte Maut und Zoll nähmen, gleich Räubern zu bestrafen.

In neuerer Zeit nun hat man die Zölle im Innern des Landes meist aufgehoben und dadurch dem Verkehr und dem Wohlstand der Völker etwas Gutes erzeugt, sie aber zugleich als ein Mittel den Wohlstand des Volkes zu befördern betrachtet und dadurch viele Uebel gestiftet.

Man glaubte nämlich durch hohe Zölle die Einfuhr einiger Waaren zu verhindern, durch Rückzölle und Prämien die Ausfuhr anderer befördern zu müssen, zwei gleich falsche Maßregeln, welche dem Wohlstand der Völker tiefe Wunden geschlagen haben.

Die Zölle sind unserer Ansicht nichts anderes als Einnahmsquellen, und bilden eine sich stets mehr und mehr fühlbarmachende indirekte Steuer. Wir werden auf die Charakteristik der Ein- und Ausfuhrzölle seiner Zeit wieder zurückkommen.

Zum Gummiren von Etiquetten bewährt sich angestellten Versuchen zufolge nachstehende Vorschrift am besten.

Guter Kölner Leim, 5 Theil mit 18 bis 20 Theil Waßer einen Tag macerirt, aufgekocht und in demselben 9 Theile weißen Kandis und 2 Theile arabisches Gummi gelöst, wird lauwarm auf das Papier aufgetragen. Diese Masse hält sich sehr gut, wird weder brüchig noch runzlig, klebt, wenn die fertigen Etiquetten aufeinander geschichtet sind, nicht zusammen und haftet an den Gefäßen leicht, sowie mit Dauerhaftigkeit. Will man Etiquetten auf Gefäße befestigen, die in feuchten Kellern aufbewahrt werden, so empfiehlt sich hier ein Kleister aus Roggenmehl und Leim, wobei aber noch der fertig gekochten Masse auf das Pfund ½ Loth guter Leinölfirniß und ½ Loth Terpentin zugusetzen ist.

Will man zur Bequemlichkeit diese Papiere vorräthig gummiren, so hat sich als praktisch erprobt, der Masse, die oben angegeben wurde, auf das Pfund ½ Loth guten Leinölfirniß und ½ Loth Magnesia, in wenig Waßer angerührt, zuzusetzen.

(Archiv der Pharmacie.)

Digitized by Google

Adressen:

Joi. Brunet vormals G. Schipf in München empfiehlt neben Kornbranntwein seine Preßhefe.

W. Unger u. Comp. in Berlin liefert alle technischen Gummiwaaren.

M. Huber Gürtler in Mering bei Augsburg verfertigt neu construirte Bierventille für Bier- und Weinwirthe p. St. 36 kr.

A. Cruce Civil-Ingeniuer in Köln empfiehlt eine Broschüre: „die Schmalz, Butter, Speiseölfabrikate“ für 1 Thlr.

J. Ploschnitznick in Aschaffenburg empfiehlt Eisschränke nach Wiener Art in jeder beliebigen Größe und Form, von 20 Fuß aufwärts.

C. F. Zeller in München Rosengasse 3, hält Lager aller Blumen und Blätter.

C. Locher in München Tannenstraße 5 empfiehlt Firmen mit Goldschrift unter Glas für Geschäftslokale, Schaufenster u. dgl. in jeder Größe und billigst.

Langen Otto u. Roosen in Deutz, Mühlheimer Weg bei Köln empfiehlt Gaskraft-Maschinen zu 1/4, 1/2, und 1/1 ꝛc. Pferdekraft.

Otto Herrmann in Stuttgart empfiehlt Schwabenpulver in Paket zu 36 kr. bis 1 fl. gegen Nachnahme.

Maschinen und Utensilien

zur Bereitung von

Zuckerwaaren, Bonbons, Marzipan, Chocoolade, Honigkuchen, Speiseeis, Fruchtsaft, Gewürzen, Kaffee ꝛc.,

fertigt und sendet darüber Preislisten franko die **Maschinenbau-Anstalt von**

Karl Wedemeyer

in Berlin,

Dragonerstraße Nro. 12.

Meine Fabrik

von

Formen in allen Metallen,

deren geschmackvolle, sauberste und zweckmäßigste Herstellung ich mir während vieljähriger Thätigkeit in den Pariser Ateliers aneignete, empfehle ich hiermit angelegentlichst den Herren

Chocolade-Fabrikanten, Confiseuren und Conditoren

mit dem Bemerken, daß ich Bestellungen auf Formen in allen Nüancen billigst und prompt ausführe.

H. Walter in Berlin,

Kleine Alexanderstraße Nr. 7.

Ad. Wensauer, Conditor, Sulzbach,

(Oberpfalz)

empfiehlt seine von ihm selbst gefertigte rothe Farbe zum Bestreichen ordinärer Krämer-Waare.

Die Farbe ist prachtvoll purpurroth, bleicht nicht, und springt selbst in der größten Sonnenhitze nicht ab. Die Behandlung ist einfach, und die Waare sofort trocken. Eine Quartflasche dieser Farbe kostet 1 fl. 36 kr., und kann mit dieser für 50 bis 80 fl. Waare überstrichen werden, und ist hiezu nur ein Zusatz nöthig, der höchstens 18 bis 24 kr. kostet.

Die zahlreichen Nachbestellungen meiner derzeitigen Abnehmer bieten eine sichere Garantie für die Güte meiner Farbe, und lassen mich hoffen, daß ich recht vielen neuen Bestellungen entgegensehen darf.

Eismaschinen

neuester solider Construktion, mit Kamm- und Schwungräder, hält zu den billigsten Preisen vorräthig

Franz Dreier, Kaiserslautern.

Preise und Zeichnung gratis.

W. F. Wucherer & Comp.,

Würzburg.

Fabrik von Dampf-Chocoladen und conservirten Früchten.

Alle Sorten **Früchte in dickem Zucker** zum Belegen, **Marmeladen** in verschiedenen Qualitäten, **Gelée** und **Fruchtsäfte** empfehlen wir zu äußerst billigen Preisen.

Preis-Courante franco.

Den Herren Conditoren und Conditoreiwaarenfabrikanten diene zur Nachricht, daß ich mich in Ludwigsburg etablirt habe; ich empfehle neben allen Sorten **Schaumconfekten und Blumen**, die ich zu äußerst billigen Preisen zu liefern im Stande bin, auch noch meine selbstverfertigten **Brillanten** in allen Faconen zu Verzierungen von Conditoreiwaaren, und bin gerne bereit, auf Verlangen Muster sämmtlicher Fabrikate einzusenden.

A. Metzger, Conditorei und Brillantwaarengeschäft, Ludwigsburg (Würtemberg).

Oblaten-Fabrik

von

Jakob Heß in Königstein b. Frankfurt a. M.

empfiehlt **Oblaten** in allen Farben und Größen, sowie

Linnehm- und Tafel-Oblaten

für Conditoren und Apotheker.

Hostien feinster Qualität.

Geschäfte, welche oben bezeichnete Artikel anzulegen wünschen, erhalten bedeutenden Rabatt und können Näheres auf frankirte Anfragen bei obiger Firma selbst erfahren.

Offene Stellen.

In einer Hofconditorei Hannovers wird ein tüchtiger **Laborant** für **Bonbons** und **Getorenes** gesucht. Der Eintritt kann sofort erfolgen. Näheres durch die Exp. des Journals.

Gesucht wird ein Conditor-Gehilfe, tüchtiger **Decorateur**, für Accordarbeiten.

F. J. Heddings i. Norden Ostfriesland Zuckerwaarenfabrikant.

Bei Hofconditor J. P. Bätz in Worms a. R. ist sogleich für einen im Garniren und feinen Arbeiten bewanderten Gehilfen eine Stelle offen.

Conditor-Gehilfen, welche im Glasiren gut bewandert sind, finden sofort dauernde Condition bei **Gust. Bauhardt** in Altona.

Stelle-Gesuch.

Ein Conditor-Gehilfe, der selbstständig arbeiten kann, sucht bis 1. oder 15. Juni dauernde Condition. Näheres poste restante J. H. H. 10 K. in Holstein.

Kaufgesuch.

Eine vollständige **Wachsziehereieinrichtung** neuester Construktion, sowie eine **Ladeneinrichtung für Conditorei** wird zu kaufen gesucht. Offerte erbittet man an die Exp. des Journals gelangen zu lassen.

Um ein schon bestehendes Conditorgeschäft in eine

Conditoreiwaaren-Fabrik

umzuwandeln, sucht ein mit dem Decor, sowie mit allen Branchen der Conditorei völlig betrauter Conditor einen Compagnon, der sich mit einer Einlage von vielleicht einiger Tausend Gulden betheiligen würde.

Lusttragende belieben sich unter **J. A.** an die Expedition des Journals zu wenden.

Für Conditoren.

Ein Conditorgehilfe, in allen Branchen erfahren, sucht eine Stelle als erster Gehilfe (Geschäftsführer) in einem größeren Back- oder Fabrikgeschäft. Eintritt könnte sofort stattfinden.

Offerte beliebt unter Nro. 112 die Exped. des Journals.

Verantwortliche Redaktion: Ernst Herrmann in Amberg. — Druck der Gg. Reitler'schen Buchdruckerei in Schwandorf.

Digitized by Google

Erscheint
zweimal in jedem Monat.

Abonnementspreis:
Halbjährlich (incl. Porto) 30 Sgr.
oder 1 Thaler.

Bestellungen auf das Journal werden von allen Buchhandlungen angenommen.

Journal

für

die Conditorei und Lebkuchnerei, die Chocolade-, Wachs- und Liqueurfabrikation.

Insertionsgebühr:
Für die dreispaltige Petitzeile oder deren Raum 3 Kreuzer. Bei öfter Benützung Rabatt nach Uebereinkunft.

Inserate werden angenommen in der Expedition (Ernst Hermann in Amberg) und in den Annoncenbureaux von Haasenstein und Vogler in Frankfurt a. M., Hamburg, Berlin, Leipzig, Wien und Basel.

Nro. 6. Nürnberg, den 15. Juni. — Dritter Jahrgang. 1870.

Ueber die Frage, ob Holz oder Kohlen als Brennmaterial vortheilhafter sind.

Schon oft wurde diese Frage an uns gerichtet, und da dieselbe insbesondere für unsere Fachgenossen eine einschneidende ist, so dürfte es nicht mißbilligend aufgenommen werden, wenn wir etwas näher darauf eingehen. Wir benützen hiezu einen Artikel aus der für diese Fächer ausgezeichneten Badischen Gewerbezeitung und sind der Ueberzeugung, daß wir mit etwas Besserem wohl schwerlich dienen könnten.

Es ist eine bekannte Thatsache, daß das Holz im Preise beständig steigt; durch die Leichtigkeit des Verkehrs ist es zum Handelsartikel geworden, und tagtäglich können wir ganze Bahnzüge mit Buchenholz beladen, von Böhmen kommend und nach Nürnberg gehend, beobachten; gerade deßhalb kann es nicht Wunder nehmen, daß selbst in den holzreichsten Gegenden von einem billigen Holz eine Rede nicht mehr sein kann

Es tritt damit nun auch an jeden Gewerbsmann, also auch an unsere Fachgenossen bei Beschaffung der Brennmaterialvorräthe die Frage heran: Holz oder Steinkohlen? Der größte Theil der Conditoren geht hier mit unseren Hausfrauen Hand in Hand, denn auch er will sich nicht gerne bequemen, das reinliche Holz aufzugeben, und die schwierig brennende, rußige, alles schwärzende Kohle dagegen einzuführen. Viele unserer Conditoren halten die Ersparnisse nicht so hoch, um die kleinen Unannehmlichkeiten damit aufzuwiegen. Endlich wird denn nun auch ein Versuch gemacht, es zeigt sich, daß man schwärzer gesehen, als es eigentlich war, die Minderanslagen sind so beträchtlich, daß sie mancher Klafter Holz gleichkommen, und gerade das war die Veranlassung, daß sogar auch bei uns, obschon wir in Bayern überhaupt von einer Holzsteuerung gar nicht sprechen können, — (wir kaufen z. B. eine Klafter Buchenholz für 13—15 fl., und eine Klafter weiches Scheitholz von 8—12 fl.) — in vielen Conditoreien Back- und Windöfen mit Steinkohlenfeuerung eingerichtet sind.

Wir wollen in dem Folgenden, der obengenannten Gewerbszeitung entnommenen versuchen, die Eigenthümlichkeiten, welche Holz und Kohlen in ihrem Verhalten als Brennstoff zeigen, gegeneinander zu vergleichen, und das Kostenverhältniß für gleiche Leistungen, d. h. Wärmebildung, näher festsetzen.

Der erste Punkt, den wir zu beobachten haben, ist die **Entzündlichkeit**. Als erster Unterschied zwischen Holz und Kohlen fällt die Entzündlichkeit in die Augen. Holz brennt leicht an, und selbst in kleinen Stücken vollständig zu Ende; Kohle entzündet sich hingegen schwer, brennt nur in größeren Massen weiter, und hinterläßt immer eine Anzahl größerer unverbrannter Coaksstücke, die in der Regel mit dem Namen Schlacke bezeichnet, und als werthlos weggeworfen wird. Das Holz brennt fast bis zuletzt mit hellleuchtender Flamme; die Steinkohle zeigt eine allerdings sehr starke Flamme nur Anfangs eine verhältnißmäßig kurze Zeit; sie brennt dann weiter, ohne sichtbare Flammen zu bilden. Die Ursache dieses Gegensatzes ist wesentlich darin begründet, daß das Holz eine weit größere Menge flüchtiger Stoffe bei der Erhitzung entwickelt, als die Kohle, und daß es sich überhaupt leichter zersetzt. Holz im geschlossenen Raume erhitzt, läßt 80 Prozent flüchtige brennbare Stoffe entweichen; Steinkohle unter diesen Umständen im Mittel bloß 30 Prozent; hier bleiben 70 Prozent Kohlenstoff in der Form von Coaks zurück, dort blos 20 Procent Holzkohle.

Aber nur die flüchtigen Zersetzungsprodukte der Brennstoffe sind es, welche bei der Verbrennung die sichtbare Flamme bilden; der reine Kohlenstoff, wie Holzkohle oder Coaks verbrennt, indem er nur selbst dabei sehr stark glüht.

Das Verbrennungsprodukt, die Kohlensäure, besitzt als gasartiger Körper nicht die Fähigkeit, zu leuchten. — Die Steinkohlen entzünden sich zwar schwerer, als das Holz, da sie erst bei viel höherer Temperatur brennbare Gase zu entwickeln anfangen; haben sie jedoch einmal begonnen zu brennen, dann setzen sie den Prozeß auch eben so leicht fort, wie Holz, so lange überhaupt noch Flamme sich bildet. Daß sie nicht so vollständig bis zu Ende abbrennen, liegt in dem Verhalten des Coaks begründet. Holzkohle, in kleinen Stücken angezündet, brennt leicht vollständig ab, Coaks erlöschen jedoch unter diesen Umständen. Die Coaks sind nämlich gute Wärmeleiter im Vergleich zur Holzkohle, etwa wie die Metalle im Gegensatz zum Holz. In kleinen Stücken geben glühende Coaks an ihre Umgebung schneller die Wärme ab, als solche durch die Verbrennung mit der vorbeiströmenden Luft neu gebildet wird; sie kühlen sich deshalb bald unter ihre Entzündungstemperatur ab und verlöschen. Da die Steinkohlen, nachdem das Flüchtige unter Flammenbildung fortgegangen, nur noch als Coaks weiter brennen, so werden sie, bis zu einer gewissen Grenze heruntergebrannt, erlöschen müssen. Doch ist der auf dem Rost bleibende Rückhand größtentheils noch werthvoller Brennstoff und sollte durchaus nicht weggeworfen, sondern sorgfältig ausgelesen und beim Neufeuern wieder verwendet werden; er beträgt nicht selten 2 bis 3 Pfund.

Beschaffenheit des Feuers. Das ungleiche Verhalten zwischen Kohle und Holz hinsichtlich der Flammenbildung hat auch eine verschiedene Wirkung dieser Brennstoffe in den Feuerungen zur Folge. Reiner Kohlenstoff als Holzkohle oder Coaks verbrannt, erzeugt die Hitze nur im Feuerherd selbst, da blos an der Oberfläche dieser Brennstoffe deren Verbindung mit der Luft, die Verbrennung, vor sich geht. Man sieht deßhalb, wo diese Stoffe benützt werden, den Feuerherd in eine hohe Gluth kommen, also z. B. bei Oefen stets den untern Theil leuchten und, wie man dies nennt, eine Zähitze ausstossen. Das Verbrennungsprodukt, die gebildete gasartige Kohlensäure, ist zwar ursprünglich der Träger der gesammten Hitze; sie überträgt sie aber vorerst an die Kohlen und dann an die nächste Umgebung des Feuerherdes vorzugsweise, so daß sie sich, bis sie an entfernetere Theile des Heizapparats eines Ofens z. B. gelangt, schon beträchtlich abgekühlt hat, und daselbst keinen hohen Betrag von Wärme abzugeben vermag.

(Fortsetzung folgt.)

Ueber die in der Kuchenbäckerei vorkommenden Grundmassen.

(Fortsetzung.)

In unserer vorigen Nummer haben wir von der Bereitung der Macronenmassen im Allgemeinen gesprochen, und wollen wir heute von der Zusammensetzung dieser Massen sprechen.

Bei Bereitung der Macronenmassen zu Macronen fragt es sich vor Allem, ob man die Massen etwa einem bestimmten Preise anpassen muß, den selbstverständlich ist, daß zu Massen, aus denen Macronen gemacht werden sollen, und von welchen das Pfund 48 kr., gleich 14 Sgr. kostet, mehr Zucker angewendet werden muß, als zu solchen, von denen das Pfund 1 fl. 30 kr. kostet.

Zu guten Macronen nimmt man in der Regel $1\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln und $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker; man kann auch allerdings noch weniger Zucker anwenden, weniger jedoch als auf $1\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln vielleicht $\frac{1}{2}$ Pfund bis 18 Loth Zucker zu nehmen, ist nicht anzurathen, da alsdann die Masse zu wenig süß wird und fast nicht mehr mundet; man nimmt nun ferner $1\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln und 1 Pfund Zucker; man geht nun aber noch weiter und nimmt auf 1 Pfund Mandeln 3 Pfund Zucker, was wohl das höchste sein dürfte, denn schon bei diesem Verhältniß ist es nöthig, etwas Mehl beizugeben, da außerdem die Masse laufen müßte; eine Masse ist uns bekannt, die nun recht vortheilhaft zu nennen sein dürfte, weil die Macronen neben einem sehr schönen Ansehen ungemein leicht werden; diese Masse erhält man, wenn 1 Pfund Mandeln mit Eiweiß ziemlich fest gerieben werden und man gibt dann so viel Schnee dazu bis die Masse zu verarbeiten ist. Um etwas recht billiges liefern zu können, hat man auch eine ordinäre Masse zusammenge-

Amberg im 15 Juni 1870.

Ernst Hermann

Digitized by Google

fest, die bei richtiger Behandlung sehr schöne, gute und gefällige Macronen gibt; um diese Masse zu erhalten, werden ½ Pfund rohe, oder wenns beliebt auch abgezogene Mandeln und Wasser fein gerieben und dann wird mit 1¼ Pfund Zucker vermischt. Wenn das Ganze tüchtig untereinander gerieben, macht man diese Masse mit Eiweiß etwas dünner und gibt dann ½ Pfund Mehl dazu; um diese Masse treffiren zu können, wird sie mit Eiweiß vollends nach Bedarf verdünnt. Gut ist es, die von dieser Masse treffirten Macronen etwas mit Zucker zu bestreuen. Manche geben eine Messerspitze voll Conditorersalz zu; wieder andere mischen sowohl unter diese als auch unter andere Macronenmassen etwas zähen Tragant, ausgezeichnet ist, wenn man von Schaumabfall im fein gestossenen Zustand einer Macronenmasse etwas zugibt. Was den Geschmack anbelangt, so kommt am häufigsten Vanille, Zimmt, Chokolade, hier nimmt man auf ½ Pfund Mandeln ungefähr ¼ Pfund weiche Chokolade) Citron und anders mehr vor; sehr gut macht es die Massen, wenn man einige Loth bittere Mandeln zu einer Masse mit verwendet.

Macronen und Macronenconfect wird nun in allen erdenklichen Formen angefertigt, man macht ovale, lange, runde und viereckige Macronen, man füllt sie entweder offen oder verdeckt, man bestreut sie mit gestossenen, geschnittenen und gehobelten Mandeln, und mit Hagelzuker. Man treffirt sie theils mit der Spritze, theils mit dem Spatel, manchmal auf Papier, häufiger jedoch auf Oblaten. So gleichgiltig es oft genommen wird, ob mit der Spritze oder dem Spatel treffirt wird, ob die Macrone auf Papier oder auf Oblaten kommt, so ist es denn doch nicht so ganz einerlei; wir unserestheils sind stets für Macronen, die mit der Spatel treffirt werden, wenn nicht vorausgesetzt, daß Mandeln und Zucker auf das innigste schon vermischt sind, denn gerade durch das treffiren auf dem Spatel wird die Masse noch gehörig durchgearbeitet, was bei einer Spritze nicht der Fall sein kann. Eine mit dem Spatel treffirte Macrone sieht stets feiner und zarter aus, und wird sich in den meisten Fällen auch wirklich schöner backen; wir haben ferner gründliche Versuche angestellt darüber, ob Macronen auf Oblaten oder auf Papier sich besser halten und sind zu dem Resultate gekommen, daß eine auf Oblaten treffirte Macrone insbesondere wenn die Oblate sehr stark ist, ungemein leichter trocken wird, da die Oblatte quasi ein continuirlicher Trockenapparat ist, denn die Oblatte saugt begierig Feuchtigkeit auf und wird, wenn diese Feuchtigkeit durch die Luft absorbirt ist, immer wieder trocken, so daß in ganz kurzer Zeit selbst die ganz rasch gebackene also gewiß feuchte Macrone strohig geworden ist; eine Macrone dagegen, die auf Papier gebacken wird, von dem sie kurz nach dem Backen abgenezt wurde und an einem guten Platz aufbewahrt wird, bleibt weit langer frisch; wir stellten einen Versuch in der Weise an, daß wir von den obengenannten beiden Sorten Macronen an ganz gleichen Aufbewahrungsorten ein Quantum ein Monat lang liegen ließen; die auf Oblaten treffirten waren abgeschmackt trocken, während die Papiermacronen noch eine ganz annehmbare Feuchtigkeit und in Folge dessen auch noch einen acceptablen Geschmack hatten. Am besten jedoch halten sich Macronen, die entweder zusammengesetzt werden, oder deren Bodenfläche mit Glasur à la Harleauimacrone überzogen werden. Beim Backen ist schließlich noch zu bemerken, daß sie geschützt vor zu starker Unterhitze im allgemeinen ziemlich rasch gebacken werden sollten.

Unserer Meinung nach haben wir bisher etwas wesentliches nicht vergessen und können zu einer weiteren Grundmasse, zum Blätter- oder Butterteig übergehen; sollte jedoch in irgend einer Art unsere Ansicht, die wir auszusprechen uns wagten, mit anderen im direkten Widerspruch sich befinden, so bitten wir, uns die gegentheilige Ansicht gefälligst mittheilen zu wollen.

(Fortsetzung folgt.)

Ueber Eier-Conservirung.

(Eingesandt.)

Wenn in irgend einem Gewerbe irgend welche Gebräuche, die durch viele Jahre erprobt sind, und in keiner Weise etwas zu wünschen übrig lassen, existiren, so sollte man stets etwa aufkommende Neuerungen links liegen lassen. — Der Streit in dem Journal über ein neues Eier-Conservirungspulver veranlaßt Referenten den Beweis zu liefern, daß es bei genauer Sachkenntniß kein Mittel gibt, was die Conservirung mittelst Kalkwasser übertrifft, nur muß man mit dem Wesen der Sache vertraut sein. — Auch kein bequemeres und billigeres Mittel gibt es. — Beweis:

Im Wesentlichen ist zweierlei bei der Operation zu beobachten. — Einmal die richtige Sättigung des Wassers mit gelöschtem Kalk, zweitens daß nur gesunde, von jedem Fehler freie Eier in das Conservirungsfaß kommen. — Das erstere ist sehr leicht, das zweite erfordert Sachkenntniß und ist mit Aufmerksamkeit zu leisten, jedoch liegt der Schwerpunkt in der Manier des Prüfens der Eier. —

Referent wird nun seine Manier, mittelst welcher er seit 10—15 Jahren fast kein einziges schlechtes Ei aus dem Conservirungsfaß gebracht — was sehr viel sagen will — vollständig und umständlich beleuchten. — Man nehme ein hohes, starkes Faß mit Eisenreifen, — Oelfäßer sind sehr geeignet, — fülle es zur Hälfte mit gesättigtem Kalkwasser. — NB. Gesättigt mit Kalk ist Wasser, wenn man Tags vorher in einem anderen entsprechenden Gefäß eine dünne Kalkmilch bereitet, die, am zweiten, dritten Tage bis fast vollständiger Klarheit oder eine licht Rinde zeigt, die, wenn man mit dem Finger hineingreift, sich glasig anfühlt, jedoch leicht zerbricht. — Mit solcher Kalklauge, die das Wasser vollständig vor Fäulniß schützt, füllt man wie oben angedeutet, das Faß halb voll, und gebe dann die geprüften Eier, — dieß braucht gar nicht so einzeln und ängstlich zu geschehen — hinein. — Diese Manier, die so einfach erscheint, hat bedeutendes für sich, einmal ökonomische Bequemlichkeit, zweitens ist sie ein unzweideutiger Prüfer. — Hat irgend ein Ei bei der ersten Prüfung, auf die ich weiter unten zurückkomme, irgend einen kleinen Fehler, vielleicht leicht angebrütet, so trägt es das Kalkwasser entweder in der Mitte des Wasserraumes, oder — wenn es bedeutend schlecht — auf seiner Oberfläche. Gewöhnliches Wasser thut dies nur bei vollständig schlechten, faulen Eiern. Man hat also nur nöthig, von Zeit zu Zeit den freien Raum über den Eiern mit der Hand zu untersuchen, und sich etwa vorfindende zurückzunehmen. Damit man aber auch kein Ei hineinkomme, das einen mit dem Auge nicht wahrnehmbaren Sprung habe, deren es sehr viele gibt, ist folgende Operation eine ebenfalls untrügliche. — Man nimmt in jede Hand ein Ei, und klappert sie leicht aneinander. Sind beide vollständig ganz, so ist der Klang ein ganz anderer, als wenn eines von den beiden auch nur den kleinsten Sprung hat. Ist der Klang ähnlich einem gesprungenen Teller, klirrend, so muß ersparht werden, welches es von beiden ist. Einige Versuche lehren dies vollständig. — Diese beiden Prüfungen, von denen ich dreist behaupte, daß sie nicht übertroffen werden können, daß sie, nachdem man es weiß, das einfachste und leichteste von der Welt sind, liefern Resultate, daß der Conditor im Stande ist, sicher über 1 Jahr hinaus Eier zu conserviren, die in jeder Beziehung alle frischen übertreffen. — Die bei der Prüfung auf Sprung in den Schalen, können selbstverständlich sofort, ohne daß der Eigner irgend einen Nachtheil hat, verbraucht werden. — Selbstverständlich muß beim vollständigen Füllen des Fasses dafür Sorge getragen werden, daß immer eine entsprechende Schicht Kalklauge über den Eiern steht, was auch zuletzt noch 4 bis 5 Zoll überstehen bleibt. — Das Faß selbst wird am besten in den Keller gestellt, und einfach mit einem Deckel bedeckt. — Man übergeuge sich von Zeit zu Zeit, ob auch das Faß vollständig dicht, und ob sich das überstehende Kalkwasser nicht vermindert; in diesem Falle gibt es keinen anderen Rath, als ein besseres Faß und umpacken — daher ist unbedingt ein Faß mit Eisenreifen nöthig und von guter Beschaffenheit. W. H.

Ueber die in Fabriken eingeführten Lohnsätze.

So gerne wir den Anforderungen unserer Abonnenten allzeit Rechnung tragen, so ist es uns denn doch nicht möglich, über Lohnsätze etwas Bestimmtes mittheilen zu können, da es immer darauf ankommt, wo gearbeitet wird; denn das dürfte feststehen, daß ein Arbeiter zur Zeit noch in Bayern weit leichter mit 1 Gulden per Tag zurecht kommen kann, als in Preußen mit 1 Thaler, da Lebensmittel und Logien dort um ein bedeutendes höher stehen.

Wenn wir nun die bei uns vorkommenden Sätze mit Vergnügen mittheilen, so soll dadurch nicht ausgesprochen sein, daß die gleichen Sätze auch wo anders existiren.

Ein Arbeiter erhält für Liqueurfiguren zu glasiren 27 kr. per Pfund, und ist im Stande, circa 3 Pfund per Tag herzustellen. Von ordinären erhält er 24 kr., und fertigt vielleicht 3½—4 Pfd. Für Liqueurthiere werden ebenfalls in feinerer Waare 24 kr. bezahlt, und kann man 4—4½ Pfd. liefern; für ordinäre Thiere in Liqueur erhält man 18 kr., und bringt 4½—5 Pfund per Tag zusammen. Für Früchte, Quodlibet, werden 18 kr. per Pf. bezahlt, und können leicht 5 Pfund erzeugt werden.

Für durchbrochenes Liqueur mit Brillanten, erhält man 15 kr. und bringt 5 Pfund per Tag fertig; für das gleiche ohne Brillanten zahlt man 18 kr., und sind 4 Pfd. pro Tag zu erzeugen. Für Lilliput-Figürchen in Liqueur werden 21 kr. angesetzt, und dürften kaum mehr als 3 Pfund fertig gebracht werden.

Für Schaumconfect-Figürchen erhält der Arbeiter 24 kr. und liefert circa 4 Pf. Für ordinäre erhält er nur 21 kr., und kann 4½ Pfund fertig bringen.

Für Thiere und Früchte in Schaum werden 18 kr. per Pf. bezahlt, und kann man 5 Pfund liefern, für Quodlibet zahlt man ebenfalls 18 kr., und können 4½ auch 5 Pfund fertig gemacht werden.

Von Mandelfiguren in hübscher Waare können 3½ bis 4 Pf.

Digitized by Google

gemacht werden, und bezahlt man 30 kr. per Pf., für ordinäre 24 kr; hier werden 3½ Pfund geliefert. Für Thiere und Früchte in Mandelconfekt werden 21 kr. per Pfund gezahlt und 4½ Pfd. geliefert. Für Quodlibet erhält man 20 kr. gezahlt, und können 4 Pfund erzeugt werden. Für kleine Lilliputfigürchen in Mandelmasse zahlt man 20 kr. und können jedoch nur 2½ bis 3 Pfd. gemacht werden.

Um nicht mißverstanden zu werden, erlauben wir uns nochmals die Bemerkung zu machen, daß diese eben angeführten Nummern in vielen Fabriken durch ganz andere ersetzt werden, was oft auch noch darin seinen Grund hat, daß in manchen Gegenden die diversen Confektsorten noch ganz anständig verkauft werden. So werden zum Beispiel in Berlin Schaumfigürchen mit 24 Sgr. verkauft, was 1 fl. 24 kr. wäre, während man bei uns solche für 1 fl. erhält. Schaumthiere finden wir in Berliner Preis-Conranten mit 20 Sgr., gleich 1 fl. 10 kr., während man dieselben bei uns für 48 kr. berechnet erhält. Uns scheint, daß diese Preisdifferenz lediglich von der Differenz der Arbeiterlöhne herrührt. In manch anderen Artikeln treffen wir jedoch gerade das gegentheilige Verhältniß, am auffälligsten ist es bei Bonbons; allein hier gibt die Massenproduktion einen unendlichen Ausschlag.

Ueber die Wachsproduktion in Niederösterreich.

Die Abhandlung ist einem statistischen Werke der Handels- und Gewerbekammer zu Wien vom Jahre 1866 entnommen.

Die Bienenzucht ist in der Monarchie im langsamen Fortschreiten begriffen. Die Bukowina, das Banat, und die illirischen Distrikte mit Dalmatien sind die hervorragendsten Produktionsorte für Honig und Wachs. Im Kammerbezirk beträgt die jährliche Produktion 500 bis 600 Centner im Werthe von 30 bis 40,000 fl. Das Marchfeld treibt die Bienenzucht am stärksten; die Honigproduktion schwankt jährlich zwischen 1500 und 1600 Ctr. im Werthe von 38 bis 40,000 fl. Der Wohnwachsmsaß des Wiener Platzes, der einst 20,000 Ctr. jährlich betrug, ist theils durch die Abnahme des Verbrauches an Wachskerzen, theils dadurch auf ein Zehntel, bis zur Unbedeutendheit eingeschrumpft, daß nunmehr die größeren Consumenten ihren Bedarf direkt von den Erzeugungsstätten beziehen.

Die Wachskerzen, die von den Stearinkerzen, den Petroleumlampen und Gasflammen aus allen ihren Verbrauchsorten verdrängt wurden, fristen so zu sagen nur ein rituales Leben in den Kirchen. Das von den Extractionsstoffen des Honigs gelb gefärbte rohe Bienenwachs wird durch Bändern und Aussetzen an die Sonne gebleicht; die chemischen Bleichen mit schwefliger Säure, Chlor und Nitrosäuere benachtheiligen die Qualität des Wachses. Um die Rasenbleiche, die von der Witterung abhängig und sehr langweilig ist, abzukürzen, ware auch hier wieder die Belichtung und Beluftung des im Gemische von weißem Petroleum rectifizirtem Terpentinöl, Rosmarin- und Lavendelöl eingetauchten gehäuterten Wachses in flachen schräg bedeckten und mit Glas gefassterten Trögen, wie sie bei der Eiseebeinbleiche üblich sind, empfehlenswerth. Die ätherischen Oele oxonisiren den Sauerstoff der Luft, und absorbiren das Ozon, das dann die Gegenstande rasch und kräftig bleicht. Diese Bleichmethode leistet in einem Zwanzigstel der Zeit, selbst bei ungünstiger Sonnenbeleuchtung, dasselbe, was die Rasenbleiche leistet; ein Gemisch von 5 Theilen hochgradigen weißen Petroleums, 3 Theilen Terpentin oder Campfinöls und einem Theil Rosmarin- oder Lavendelöls leistet vorzügliches; die eindickenden Oele hat man nur von Zeit zu Zeit mit der ursprünglichen Mischung zu verdünnen. Das durch diese Terebene gebleichte Wachs müßte dann selbstverständlich im Dampfstrom abgeblasen werden, um wieder seine frühere Geruchslosigkeit zu erlangen.

Gebleichtes Wachs wird zur Bereitung von Wachspapier, zum Einlassen von Meerschaummwaaren, Gypsgüssen, zur Erzeugung von Wachszügen (Wachsstöcken) und zur Bereitung der Wachsseife verwendet, die ihrerseits wieder zum Wichsen, Imprägniren und Wasserdichtmachen vieler Stoffe dient. Das Wachs ist auch ein häufiger Bestandtheil vieler Salben und Pflaster, der Gerate, und wird auch häufig den Haut- Haar- und Lippenpomaden zugesetzt; eine Wachsseife aus Pottasche, gelben oder gebleichtem Wachse und feinen Ochrerarben gemischt, stellt die Parquetenwichse dar.

In neuer Zeit ist dem Bienenwachse in dem sogenannten englischen Wachse oder dem japanesischen Pflanzenwachse, das von einem Sumachbaume abstammt, ein wichtiger Conkurrent ernachsen, der um die Hälfte wohl auch um zwei Drittheile billiger ist. Der Nachtheil einer eigenthümlichen Sprödigkeit schließt ihn jedoch von manchen Verwendungen aus; nur ist besonders zu fürchten, daß er als bequemes Fälschungsmittel des kostspieligen Bienenwaches eine nur zu bereitwillige Verwendung findet. Zu diesem Behufe mag die Mittheilung dienen, daß das japanesische Wachs (das palmitinsaure Glyxerpropyd, von der Dichte 0,97 dem Schmelzpunkte 42o C und dem Erstarrungspunkte 40o C) sich leicht von dem echten Bienenwachse (einem Gemenge von Myrizin und Gerin, von der Dichte 0,96 und einem Schmelz und Erstarrungspunkte über 60o C) dadurch unterscheidet, daß letzteres mit Borax oder Wasserglaslösungen gekocht, nach dem Erkalten als solider Wachskuchen sich abscheidet, während ersteres als Wachsmilch emulsirt bleibt, die zum Tränken von Papier, Geweben, Gypsgüssen und poröser Thonwaaren vortrefflich geeignet ist.

Die Produktion von Wachsartikeln in Wien, die jährlich 1000 bis 1500 Zentner beträgt, wird auch am Platze selbst, oder in seiner nächsten Umgebung consumirt, da die durch das Land vertheilten Lebkühler immer zugleich Wachs, wenn auch von geringer Beschaffenheit, erzeugen und dadurch den sparsamen Lokalbedarf decken. Der Zentnerpreis des Wachses war in Oesterreich: gelbe Banater Waare im Jahre 1860, 131 bis 152 fl., im Jahre 1865 100 bis 126 fl. gelbe Rosenauer Waare im Jahre 1860: 134 bis 158 fl., im Jahre 1865: 100 bis 126 fl., gelbe Tarnopoler Waare im Jahre 1860: 140 bis 160 fl., im Jahre 1865: 110 bis 130 fl., und endlich gebleichtes Scheibenwachs im Jahre 1860: 165 bis 200 fl. und im Jahre 1865 120 bis 190 fl.

Im Jahre 1824 kosteten 100 Pfund gelbes Banater Wachs 103 fl. CM., oberungarisches oder rosenauer 105 fl.

Ueber das Läutern und Reinigen des Zuckers.

(Schluß.)

Das Reinigen des Zuckers mittelst Kohle wird in nachstehender Weise behandelt: Man nimmt circa 20 Pfund Zucker, bringt ihn vielleicht mit 4 Maß Wasser in einen Kessel und setzt das Ganze nachdem man es gehörig gemischt, auf Kohlenfeuer.

Fängt man der Zucker zu kochen an, so bringt man circa 12 Loth gebrannte, fein gestoßene Knochen und vielleicht 4 Loth gestoßene Holzkohle dazu.

Diesen Zucker läßt man nun vielleicht 6 bis 8 Mal aufwallen, giesst, im Falle er zu sehr steigen sollte, immer etwas Wasser zu und setzt ihn dann schließlich vom Feuer. Hat er nun einige Minuten gestanden, wird der Schaum abgenommen und läßt man den Zucker durch einen Filtrirsack laufen.

Da wir nun einmal über Zucker uns ausgesprochen, so erlauben wir uns zugleich noch die Bemerkung: Vortheilhaft ist es, den Zucker über Kohlen statt über Holzfeuer zu kochen; das Holzfeuer ist zu ungleich und schwer ist es zu verhüten, daß der Zucker hie und da brennt. Eine Hauptsache beim Zuckerkochen ist, daß derselbe möglichst rasch gekocht wird; denn langsames Kochen macht den Zucker nicht nur dunkler, sondern er stirbt ungemein gern ab; eine Regel dürfte es sein, daß das Gefäß, in welchem gekocht wird, nicht über die Hälfte voll gemacht wird. Das Zusammenwaschen des Zuckers ist Hauptbedingniß, die einen verwenden einen Schwamm, andere kleine Bürstchen; wird das Zusammenwaschen unterlassen, so kann man von Glück sagen, wenn der Zucker nicht absirbt. Da es nun schließlich Zucker gibt, der ungemein steigt, so hat man Mittel, dies zu verhindern; man giesst entweder etwas Olivenöl bei, oder man wirft ein kleines Stückchen Butter hinein. Diese Manipulationen sind so allbekannt, daß wir ein weiteres Eingehen für vollständig überflüssig halten.

Allgemeine Bemerkung zu der Redaktion.

Vor einiger Zeit kam uns ein Gedanke in den Sinn, der am rechten Platze ausgeführt sich vortrefflich machen dürfte.

Wir hatten nämlich die Absicht, ein Dessert-Abonnement zu errichten, und zwar unter nachfolgenden Bedingungen.

Jeder Abonnent würde tagtäglich bis 12 Uhr Mittags ein Stück Torte, vielleicht am Rand 12 Centimeter breit, und vom Rand zur Spitze etliche 15 Centimeter lang, auf Wunsch ins Haus geliefert erhalten.

Für diese 30 oder 31 Stück Torten müßten praenumerando 2 fl. 30 kr. bezahlt werden; wer jedoch tagtäglich bezahlen wollte, hätte per Tag 5 kr. zu entrichten.

Mit 20 Theilnehmer könnte man ein beraitiges Abonnement recht gut beginnen; es müßte nur Obst- und andere Torten umfassen, denn selbstverständlich wären ordinäre Hefeteigkuchen ausgeschlossen. Das Pikante an der ganzen Sache wäre noch, daß sich ein und die nämliche Torte in einem Jahre nicht wiederholen dürfte.

Es braucht unserer Ansicht nach ein Ort nicht sehr groß zu sein, um 20 Personen zusammenbringen zu können. Ein solches Abonnement würde demgemäß per Monat eine Einnahme von 50 fl. entsiffern. 2 Torten würden vollkommen ausreichen, um 20 ganz anständige Stücke schneiden zu können; mag es nun auch der Fall sein, daß mancher Tag einen geringeren Nutzen brächte, so ist dann doch auch anzunehmen, daß es viele, insbesondere Obstkuchen gibt, die den geringen Nutzen der andern wieder aufwiegen.

Digitized by Google

Manchen unserer Herren Collegen möchte es vielleicht als Hundsg erscheinen, wenn wir von 365 verschiedenen Torten sprechen; um dieses Bedenken zu heben, erklären wir uns mit Vergnügen bereit, demjenigen, der etwa die Sache ins Leben rufen wollte, für jeden Monat, den verschieden auftretenden Früchten entsprechend, den Bachzettel anzufertigen. Selbstverständlich müßten Obstsorten, welche im frischen Zustande als nicht erhaltbar gelten, z. B. Johannisbeer, Weichsel, Aprikosen, Zwetschgen und Trauben aufbewahrt werden, damit man an Weihnachten mit frischen Fruchttorten dienen könnte.

Ueberhaupt gehen wir demjenigen, der sich um die Sache bekümmern wollte, gerne mit den ferneren Rathschlägen an die Hand.

In unserer vorigen Nummer haben wir gelegentlich der Bemerkung über die Verzollung des Stärkezuckers die Bemerkung uns zu machen erlaubt, als sei in unserer Cacaosteuerfrage, seit in unserem Journal das Ganze angeregt wurde, nichts mehr geschehen; dem ist nun nicht so, denn soeben geht uns die Mittheilung zu, daß Herr Hofconditor Rottenhöfer in München schon zu der dortigen Zeit dem Herrn Zollparlamentsabgeordneten Fabrikant Keßler von München die Sache zur Vertretung übergab. Es kam also die unsere Leser so sehr berührende Cacaosteuerfrage schon i. J. 1869 durch den genannten Abgeordneten beim Zollparlamente zur Sprache. Herr Keßler brachte nämlich schon dortmals einen Antrag auf Reform des Cacaozolles beim Ausschusse ein. Von demselben nun wurde auch eine Zollermäßigung angenommen und 3 Thlr. Zoll für Cacao festgesetzt. Eine bekannte Sache ist es, daß gerade in dieser Saison sämmtliche Tarifreformen verworfen wurden, weil der Bundesstaaler seinen Antrag bezüglich der Petroleumsteuer nicht durchzubringen im Stande war. Gerade hiedurch blieb denn auch die Cacaosteuerfrage unerledigt. Bei der letztstattgehabten Zollparlaments-Saison wurde nun der Cacaozoll dem Caffezoll gleich gestellt, das ist 5½ Thlr. Hiedurch erscheint nun der Zoll für Cacao um 1 Thlr. gemindert, obschon ein richtiges Verhältniß zwischen dem Zoll für Cacao und dem der Chocolade, 7 Thlr., hiedurch noch nicht existirt.

Ein Bericht des Herrn Keßler, den er dem Herrn Rottenhöfer übermachte, und den wir, als für diesen Punkt von Wichtigkeit, hier wiedergegeben uns erlauben, besagt folgendes:

„Die seit dem 1. Juni 1868 in Folge des mit Oesterreich abgeschlossenen Handelsvertrages vom 9. März 1868 eingetretene Herabsetzung des Eingangszolles für Cacao-Fabrikate von 11 auf 7 Thlr. hat zu Beschwerden der inländischen Chocolade-Fabrikanten über das Mißverhältniß zwischen dem Zollsatze von 6½ Thlr. für Cacao und Cacaoschalen und dem Zollsatze von 7 Thlr. für Cacaofabrikate geführt. — Diese Beschwerden müssen als begründet anerkannt werden, und es bleibt zur Abhülfe derselben, da der Zollsatz für Cacaofabrikate ein vertragsmäßiger ist, nur der Weg der Herabsetzung des Cacaozolles offen. — Als Stelle des in der vorjährigen Vorlage aus dieser Rücksicht vorgeschlagenen Zollsatzes von 5 Thlr. ist, wie oben näher erläutert, die Gleichstellung mit dem neuen Kaffeezolle beantragt. —

Der bestehende Tarif besteuert Cacaoschalen ebenso hoch, wie Cacaobohnen, während die ersteren doch nur einen wenig werthvollen Abfall bilden. — Es empfiehlt sich nun, dieses ungutreffende Verhältniß zu beseitigen, den Zollsatz für Cacaoschalen zu einer besonderen Position auszusondern, und auf 2 Thaler herabzusetzen."

Der erste Oktober soll nun als der Einführungstermin des neuen Tarifes festgesetzt sein, und wäre hiedurch wenigstens annähernd der Sache Gerechtigkeit gezollt.

Einer uns zugegangenen Anfrage zufolge erlauben wir uns wiederholt darauf aufmerksam zu machen, daß nach wie vor **alle** Diejenigen, welche unser Unternehmen durch gemeinnützige Mittheilungen unterstützen, ein Freiexemplar, das heißt 1 Semester, gleich 12 Nummern, **gratis** erhalten. Wichtige Entdeckungen und Verbesserungen sind wir mit Vergnügen bereit nach Uebereinkunft zu honoriren.

Korrespondenz der Redaktion.

H. J. B. in K. Sie schienen von chemischen Analysen einen schwachen Begriff zu haben, und meinen wahrscheinlich, man kann die Sache, zumal wenn man durchaus keinen Anhaltspunkt hat, nur so aus dem Aermel herausschütteln. Wir haben nun schon seit Bestehen 61 Analysen vollzogen, und gewiß noch Niemand wird uns nachweisen können, daß wir dafür etwas berechnet haben, was jedoch nur deßhalb geschieht, damit wir keine besonderen Verbindlichkeiten zu übernehmen haben. Bitte deßhalb nur noch etwas zuzuwarten, denn die Sache ist nicht so einfach, wie sie glauben.

D. K. H. in B. Das Pfund gemalles Schaumconfekt von dem wir Muster liefern, umfaßt 100 Sorten, und geben auch 100 Stück auf 1 Pfund. Das falsche Mandelkonfekt umfaßt 50 Sorten. Zur Zeit sind 24 bis 30 Stück auf's Pfund gegangen; wir fertigen die Muster jetzt leichter, so daß 36 bis 40 Stück darauf kommen.

Eismaschinen

neuester solider Construktion, mit Kamm- und Schwungräder, hält zu den billigsten Preisen vorräthig

Franz Dreier, Kaiserslautern.

Preise und Zeichnung gratis.

W. F. Wucherer & Comp.,
Würzburg.

Fabrik von Dampf-Chocoladen und conservirten Früchten.

Alle Sorten **Früchte in dickem Zucker** zum Belegen, **Marmeladen** in verschiedenen Qualitäten, **Gelée** und **Fruchtsäfte** empfehlen wir zu äußerst billigen Preisen.

Preis-Courante franco.

Meine Fabrik
von
Formen in allen Metallen,

deren geschmackvolle, saubere und zweckmäßigste Herstellung ich mit während vielfähriger Thätigkeit in den Pariser Ateliers angeeignete, empfehle ich hiermit angelegentlichst den Herren

Chocolade-Fabrikanten, Confiseuren und Conditoren

mit dem Bemerken, daß ich Bestellungen auf Formen in allen Nüancen billigst und prompt ausführe.

H. Walter in Berlin,
Kleine Alexanderstraße Nr. 7.

Beste Waare zu mässigen Preisen.
Dampf-Chocolade-Fabrik
General-Depot von
London
der
C. H. Krauss'schen Thee's
von
Anton Engert
in
Kitzingen am Main.
Fabrikate in Deutschland, Oesterreich, Schweiz.

Offene Stellen.

Eine größere Anzahl Conditorgehilfen für Fabrikarbeit finden dauernde Beschäftigung bei

F. L. Fischer in Apolda.

Ein im **Backen und Garniren** gewandter und solider Gehilfe findet dauernde Stelle. Anerbietungen sind an die Expedition des Journals für Conditorei zu richten.

Stelle-Gesuch.

Ein im **Backen Garniren und Glasiren** erfahrener Gehilfe sucht sofort dauernde Condition. Röhrers unter Chiff. 24 durch die Expedition des Journals.

Kaufgesuch.

Eine vollständige **Wachszieherei-einrichtung** neuester Construktion, sowie eine **Ladeneinrichtung** für **Conditorei** wird zu kaufen gesucht. Offerte erbittet man an die Exp. des Journals gelangen zu lassen.

Um ein schon bestehendes Conditoregeschäft in eine

Conditoreiwaaren-Fabrik

umzuwandeln, sucht ein mit dem Decor, sowie mit allen Branchen der Conditorei völlig betrauter Conditor einen **Compagnon**, der sich mit einer Einlage von vielleicht einigen Tausend Gulden betheiligen möchte.

Lustragende belieben sich unter **J. A.** an die Expedition des Journals zu wenden.

Verantwortliche Redaktion: Ernst Heimann in Antwerp. — Druck der Gg. Meitler'schen Buchdruckerei in Schwandorf.

Digitized by Google

Erscheint
zweimal in jedem Monat.
Abonnementspreis:
Halbjährlich (incl. Porto) 80 Sgr.
oder 1 Thaler.
Bestellungen auf das Journal werden
von allen Postanstalten und Buchhandlungen
angenommen.

Journal

für

die Conditorei und Lebküchnerei, die Chocolade-, Wachs- und Liqueurfabrikation.

Insertionsgebühr:
für die dreispaltige Petitzeile oder deren Raum 3 Kreuzer. Bei öfter Einrückung Rabatt nach Uebereinkunft.
Inserate werden angenommen in der Expedition (Ernst Hermann in Amberg) und in den Annoncenbureaux von Haasenstein und Vogler in Frankfurt a. M., Hamburg, Berlin, Leipzig, Wien und Basel.

Nro. 7. Nürnberg, den 1. Juli. — Dritter Jahrgang. 1870.

Ueber die Frage, ob Holz oder Kohlen als Brennmaterial vortheilhafter sind.

(Fortsetzung.)

Das Holz, wie wir sahen, bildet eine lange, und fast zu Ende dauernde Flamme; seine Zersetzungsprodukte mengen sich erst auf einem längeren Wege, während sie dahin ziehen mit der Luft, und verbrennen dabei nur allmählig, entwickeln aber auch unausgesetzt neue Wärme, so daß sie selbst in einer größeren Entfernung vom Feuerherd noch beträchtliche Heizwirkungen werden ausüben können. Im Feuerherd, wo nur der gleichzeitig sich bildende geringe Rückstand von Kohlenstoff auf dem Rost verbrennt, wird deßhalb die Glut bei weitem geringer sein, als im früheren Falle. Holzfeuer gibt somit eine mehr gleichmäßige Hitze in der ganzen Ausdehnung des Heizapparates. Um die entwickelte Wärme aber gleich vollständig zur Verwendung zu bringen, müssen die Apparate für Holzfeuerung größere Dimensionen besitzen, als solche für Coaks oder Holzkohlen. Man sieht deßhalb ganz wirksame Coaksöfen von äußerst kleinen Dimensionen, während hinsichtlich der Hitzenziehung gleich ökonomische Holzöfen großen Umfang, oder zur Unterstützung noch ein sehr langes Rauchrohr bedürfen. — Die Steinkohlen stehen im ersten Stadium der Verbrennung dem Holz in ihrem Verhalten nahe, da sie ebenfalls eine größere Flamme bilden; im zweiten und länger dauernden Theile besitzen sie hingegen die Eigenschaften der reinen Coaks; da jedoch gewöhnlich, wenn sie soweit abgebrannt sind, daß sie keine Flamme mehr zeigen, frisch geschürt wird, so ist bei regelmäßigem Feuern das Verhalten der Steinkohle ein mittleres zwischen Holz und Coaks, doch nähern sie sich mehr der letztern; sie entwickeln also auch eine starke Hitze im Feuerherd, doch nicht ganz die grelle Glut. Die Dimension des Heizapparats, eines Ofens z. B., braucht nicht ganz so groß zu sein, wie beim Holzfeuer.

Asche. Ein weiterer Unterschied zwischen Holz und Steinkohle ist der Aschengehalt. Während Holz von den verschiedensten Baumarten kaum ein halb Prozent unverbrennlichen Rückstand als Asche hinterläßt, so erhebt er sich bei manchen Kohlensorten bis über 12 Prozent, wohingegen vorzügliche Sorten allerdings zuweilen nur wenige Prozente zeigen. Ein höherer Satz als 12 Prozent macht die Kohle in vielen Fällen werthlos. Die Ruhrkohle besitzt einen mittleren Gehalt von 7 Prozent; die Saarkohle im Allgemeinen etwas weniger; die aus letzterer bei der Gasfabrikation gewonnenen Coaks, in welchen sich die ganze Asche der angewendeten Kohle findet, zeigen gleichfalls 7 Prozent. Da die Coaks etwa 60 Prozent der Kohle betragen, so mag die Asche in dieser auf 5 Prozent sich berlaufen. — Wenn die Kohle gut verbrennt, so besitzt deren Asche die Farbe und das sonstige Aussehen der Holzasche; doch findet man sie häufig dunkel gefärbt von unverbranntem Kohlenstaub, auch gemengt mit größeren und kleineren, durch den Rost gefallenen Coaksstückchen, die auszulesen nicht unlohnend ist, oder durch ein Sieb von dem Staub zu trennen, da man in solcher Weise manches Pfund werthvollen Brennstoff noch retten kann. Diese Stückchen mit frischer Kohle gemengt, oder auch blos auf die glühende Masse geschüttet, brennen ganz vortrefflich und vollständig ab. Größere Steinstücke, wie Ziegeln roth aussehend, rühren von dem Berzichieren, zwischen dem die Kohle gelagert ist, und sind nicht als absichtliche Beimengungen anzusehen. Kieselsteine und andere Steinstücke dürfen sich jedoch in der Asche nicht vorfinden. Die Schieferstücke haben ganz das Aussehen der Steinkohle und sind erst bei einiger Uebung darin zu erkennen; sie sind viel schwerer als Kohle und lassen sich auch mit dem Hammer nicht so leicht zerschlagen. — Manche Kohlensorten geben eine in der Hitze zusammenschmelzende glasartige Asche, die dann eine wirrliche Schlacke darstellt; dieselbe ist übrigens leicht schon durch ihr größeres Gewicht von den dabei liegenden unverbrannten Coaksstücken zu unterschieden.

Rost. Der große Aschengehalt und theilweise auch die übrige Beschaffenheit der Kohle macht es nothwendig, einen Rost von breiteren Durchlässen bei ihrer Verbrennung in Anwendung zu bringen; für Oefen und Küchenherde sind dieselben gewöhnlich 6—9 Millimeter (2—3 Linien) weit. Das Verhältniß der Summe der Fugen zur Gesammtfläche des Rostes ist für Kohlenbrand 1 : $3^1/_2$, bei Holzbrand 1 : 5. Um einen Kohlenrost für Holzbrand zu benützen, genügt es übrigens, denselben mit einem Backstein oder dergleichen theilweise etwa zur Hälfte zu bedecken. Auf diese Weise läßt sich ein Uebermaß durchstreifender Luft recht gut vermeiden. Zuweilen wird von Ofen- oder Herd-Fabrikanten ein doppelter Rost mit engeren oder breiteren Fugen beigegeben, um Kohlen wie Holz gleichmäßig gut brennen zu können. — Es läßt sich annehmen, daß zum Verbrennen von 1 Pfund Kohle die Stunde eine Rostfläche von 1,2□ Decimeter (= 14 Quadratzoll) erforderlich ist, wobei $^1/_3$ bis $^1/_4$ auf die freien Luftdurchlässe kommt; zum Verbrennen größerer Mengen im Verhältniß mehr; also z. B. für 6 Pfund die Stunde sechsmal 1,2 = 7 □ Dezimeter. Es ist hiebei guter Zug und sonstige gute Leitung des Feuers angenommen. Unter ungünstigen Bedingungen jedoch wenn z. B. der Rost nicht von Asche befreit ist, oder die Schichthöhe der Kohlen zu groß, oder wenn die Aschenthüre unter dem Rost, durch welche die Speiseluft einströmt, zugestellt wird, kann der genannte Consum sich sehr vermindern. Weniger als 1 Pfund Kohle die Stunde läßt sich übrigens nicht gut verbrennen, weil sonst das Feuer leicht ausgeht.

Backen. Die Kohlen von der Saar und Ruhr haben die Eigenschaft beim Erhitzen in einen teigartigen halbgeschmolzenen Zustand zu gelangen, und dadurch, nachdem das Flüchtige fortgegangen ist, eine zusammenhängende feste Coaksmasse zu bilden, auch wenn man Kohlenpulver verwendet hat. Solche Kohlen bezeichnet man als Backkohlen. Die Eigenschaft, in der Hitze zusammenzubacken, ermöglicht die Anwendung der Kohle im feinerzertheilten Zustand als Gries. Andernfalls würde unfehlbar die frisch aufgeschüttete Kohle zwischen den glühenden Coaks und den Roststäben hindurch in den Aschenkasten fallen.

Ansuchten. Zwar würde auch von der backenden Kohle ein Theil durch den Rost gelangen, wenn sie als ganz lockere unzusammenhängende Masse aufgegeben würde. Man vermeidet dies, indem man ihr durch Annässen einen gewissen Grad von Zusammenhalten ertheilt. Doch darf man den Wasserzusatz nicht übertreiben, so daß die Kohlen geradezu schwimmen. Es genügt, wenn die Kohlen feucht sind; (auf die glühenden Coaks geschüttet, dürfen sie nicht zischen), höchstens 10 Prozent Wasser, also auf 10 Pfund Kohle 1 Pfund Wasser, ist dafür ausreichend. Ein Uebermaß von Wasser löscht die glühende Masse im Ofen theilweise aus und gibt unfehlbar Wärmeverluste. Der oben angegebene geringe Wasserzusatz macht allerdings ein sorgfältiges Zusammenmengen nöthig, um die Kohle durch ihre ganze Masse zu benetzen.

(Fortsetzung folgt.)

Ueber die in der Kuchenbäckerei vorkommenden Grundmassen.

(Fortsetzung.)

Blätter- oder Butterteig spielt in der Kuchenbäckerei eine bedeutende Rolle, und wird verschieden behandelt.

Die erste Bedingung, guten Butterteig zu bekommen, ist feines Mehl und suße, aber auch zähe Butter. Wir lassen hier eine Bereitungsweise von Blätterteig folgen, wie solche von Herrn Wiß in Bern vorgeschlagen wird. In dieser Anleitung heißt es nun: „Man wiegt $1^1/_4$ Pfund Mehl und siebt dasselbe auf einen reinen Tisch oder in eine Schüssel, macht in die Mitte eine Vertiefung, damit man das Wasser dazu gießen kann. Nun wiegt man 1 Loth Salz, welches man fein zerdrückt, thut dasselbe in die Vertiefung nebst 3 Loth Butter, welche, wenn sie hart ist, zuvor weich gearbeitet werden muß. Ist dieß geschehen, so nehme man $^1/_4$ Maß

Nürnberg d. 30 Juni 1870
Ernst Hermann

Digitized by Google

Wasser (im Sommer recht kaltes vom Brunnen, im Winter lauwarmes) und mache das Mehl zu einem festen Teige. Man muß jedoch das Wasser nicht alles auf einmal zuschütten, sondern nur die Hälfte, dann die Butter damit gut zerdrücken, und wenn dieß einem Brei ähnlich ist, giebt man nach etwa die Hälfte der übrigen Hälfte Wasser dazu, und giebt das Mehl ein. Ist dasselbe gut, so wird es einen Schoppen Wasser dazu brauchen, damit er die gehörige Consistenz (Dicke) erhält; je nach der Qualität des Mehles braucht es aber auch nicht ganz einen Schoppen. Ist der Teig gemacht (das heißt das Wasser muß gut mit dem Mehle vermischt, und dann der Teig mit der Hand gut verrieben und geschmeidig gemacht werden) so wird er zu einer Kugel formirt, mit der Hand etwas leicht gedrückt, so daß er ein längliches Viereck bildet, und bei Seite gelegt (im Sommer an Kühle, im Winter an einen nicht zu kalten Ort). Ueberhaupt muß der Blätterteig im Sommer im Keller, und im Winter in der Backstube, oder sonst einer angenehm warmen Stube gemacht werden. Ist der Teig nun ½ Stunde gelegen, so nimmt man 1 Pfund Butter, arbeitet dieselbe mit etwas Wasser auf einem reinen Tisch gut aus, bis sie recht zähe ist, und formirt dann davon ebenfalls ein längliches Viereck in der gleichen Form und Größe wie der Teig, den man zuvor gemacht hat. (Im Sommer muß man aber die Butter einige Stunden vorher, oder auch am Abend vorher zubereiten, und dann ins kalte Wasser legen, welches man einigemal erfrischt, um die Butter so fest wie möglich zu erhalten. An Orten, wo man Eis haben kann, thut man einige Stücke Eis ins Wasser.) Hierauf nimmt man den Teig, bringt ihn auf einen ganz ebenen, mit etwas Mehl bestreuten Tisch oder Marmorplatte, treibt ihn von der Mitte nach allen vier Seiten aus, jedoch so, daß er in der Mitte so groß wie das Stück Butter ist, noch einmal so dick ist, als an allen vier Enden, schlägt dann die vier Enden darüber zusammen, so daß über der Butter gleich dick Teig ist, wie unter derselben. Ist dies geschehen, drückt man den Teig mit der Handvolle etwas breit, und rollt ihn mit dem Nollholze folgendermaßen aus: Wenn man die Butter auf den Teig legt, so nehme man von diesem die Enden, welche sich längs der längeren Seite befinden, zuerst über der Butter zusammen, schlage diese aber nicht übereinander, sondern lasse sie über derselben nur zusammenstoßen; dann rolle man die beiden Enden neben der schmaleren Seite noch ein wenig, doch nur der Länge nach von der Butter aus, und schlage sie dann über derselben ganz übereinander. Auf diese Weise wird die Butter ganz gleichmäßig von allen Seiten vom Teige umgeben. Nun rollt man ihn der Breite nach aus, d. h. daß die Breite zur Länge wird. Ist er nun ungefähr 30 Zoll lang und 10 Zoll breit ausgetrieben, so daß er dann ¼ Zoll dünn ist, wird er mit dem Borstenwische abgekehrt. Man nimmt nun das eine Ende und überlegt es zum dritten Theil, wischt das Mehl wieder gut ab und schlägt das andere Ende darüber. Dann wird er nach der entgegengesetzten Richtung, das heißt nach den offenen Seiten, wieder so groß und so dünn, wie das erstemal ausgetrieben, die beiden Enden gegeneinander über den Teig zusammengelegt, daß sie in der Mitte zusammenstoßen, und dann nochmals überlegt, so daß der Teig viereck liegt. Man läßt ihn nun etwa, je nachdem man Zeit hat, ¼ oder ½ Stunde liegen, und rollt ihn dann noch gewinal so aus und schlägt ihn zusammen, wie die zwei ersten Male. Man thut jedoch gut, wenn man ihn, nachdem man ihn zum drittenmale ausgerollt und zusammengelegt hat, einige Minuten ruhen läßt; es ist dies besonders im Sommer zu empfehlen, da bei all zu schnellem Ausrreiben die Butter leicht durchbricht. Man kann auch, wenn die Butter weich ist, ein Gläschen Rum zum Teige geben, was ihm mehr Festigkeit, einen kräftigen Geschmack gibt, und ihn mehr in die Höhe treibt. Ist er zum vierten Male ausgerollt und übereinander geschlagen, so wird er bei Seite gelegt und nach Belieben verbraucht. Man darf ihn aber nicht zu lange liegen lassen, da er sonst nicht mehr gut aufgeht. Aller Blätterteig muß bei guter Hitze gebacken werden. Wir haben diese Methode nur deßhalb zur allgemeinen Kenntniß gebracht, weil Herr Byß als Schweizer insbesondere mit Blätterteigfabrikation betraut sein muß, da die Schweiz quasi die Heimath dieser Masse ist. Da nun aber der Blätterteig auch auf andere Art behandelt wird, so müssen wir noch etwas länger hiebei verbleiben. Manche fertigen den Blätterteig in der Weise, daß sie den zähen Teig obngefähr einen kleinen Finger dick ausrollen und ihn in 4 möglichst gleiche Theile theilen; die Butter wird nun in 3 Theile getheilt, und pflückt man den einen Theil in ganz kleine Stückchen und legt sie nebeneinander auf eine von den Platten, dann eine andere von diesen auf die Butter; auf diese pflückt man den zweiten Theil der Butter, legt die dritte Platte darauf, hierauf wieder Butter und zuletzt die vierte Platte. Die Ecken, welche hervorstehen, biegt man um und oben darauf. Wenn nun dieß geschehen, so treibt man das Ganze etwa in der Dicke eines Federhalters aus, schneidet wieder vier gleiche Theile, und legt sie aufeinander (unter und zwischen jede Platte wird ein wenig Mehl gestreut), treibt den Teig nun messerrückenstark aus, und wiederholt dieses noch einmal, dann soll der Teig sehr schön aufgehen.

Die Hauptsache bei Blätterteigfabrikation ist fürs erste gute und feste Butter, sowie sehr fein gemahlenes Kernmehl, und dann Acquisition in der Behandlung. Manche geben dem Wasserteig auch einige Eier bei, was ebenso gut unterlassen werden kann, manche nehmen etwas Branntwein, was füglich auch, wenn es wegbleibt, keine Aenderung in der Waare hervorbringt. In Italien wird unter dem Namen Butterwelch eine Art Blätterteig gemacht, der sehr schön, aber auch äußerst wohlschmeckend ausfällt. Hier wird nämlich Kalt dem Wasserteig ein Teig von ½ Pfund Mehl, 4 Loth Zucker und 4 Eigelb angewirkt und tüchtig gearbeitet, der Butter wird ebenso eingerollt wie beim Blätterteig und viermal ausgerollt. Von diesem Teig werden viereckige Stücke geschnitten, auf die mittels einer Spritze Biskuitmasse trefflirt wird. Der Teig wird übereinander geschlagen, so daß es alsdann gefüllte Rollen gibt. Man kann auch Studentenfische daraus machen, oder auch Mandelmasse einlegen. In der Regel bestreut man den Butterwelch nach dem Auftreichen mit Hagelzucker.

Die letzte und bekannte Art, Blätterteig zu machen, ist nun diejenige, bei welcher statt des Wasserteiges Hefenteig angewendet wird. Zu diesem Zweck nimmt man 1 Pfund Hefenteig, und legt diesen kalt, auf diesen Teig nun werden 12 Loth Butter eingerollt, und von dieser Masse sogenannte Cölner Bretzen angefertigt, die ausgestochen werden.

Schläglich scheint noch die Bemerkung am Platze, daß erstens das Ausstechen und Schneiden des Teiges mit einiger Vorsicht zu geschehen hat. Wer z. B. mit dem Messer nicht bloß abwärts drückt, sondern anzieht, wer beim Ausstechen den Ausstecher dreht, also nicht gerade aufdrückt, beeinträchtigt hiedurch das Aufgehen des Teiges; wer ferner beim Auftreichen mit Eigelb die Ränder des Teiges nicht besonders schützt, wird die Erfahrung machen, daß der Teig an der Stelle, wo Eigelb hinkam, nicht mehr aufsteigt.

(Fortsetzung folgt.)

Ueber Farben zu blinden Liqueuren.

Jeder unserer Herrn Collegen dürfte schon die Erfahrung gemacht haben, daß Schaufenster sehr theuer zu stehen kommen, da zum größten Theil die ausgestellten Waaren Schaden leiden. Da nun insbesondere Liqueure am Güte sehr nachlassen, wenn solche der Sonne ausgesetzt sind, so ist man auf die Idee gekommen, blinde Liqueure anzufertigen, das heißt dem Wasser eine dauernde verschiedenartige Färbung zu geben. In früherer Zeit nun verwendete man zu Roth Fernambuk, den man mit Wasser auskochte und durch Papier filtrirte. Durch Säuren, Alaun und Sauerkleesalz ließ sich die Farbe in verschiedene Nüancirungen bringen. Heute wird man mit Anilin das herrlichste Roth erzielen.

Zu Grün verwendete man destillirten Grünspan, welcher mit Essig recht zart und fein gerieben wurde, und dem man etwas Saftgrün beigab. Saftgrün allein wurde auch angewendet. Zu Blau wurde Salmiak benützt, der sehr fein gerieben wurde, und den man in einem kupfernen Kessel mit Kornbranntwein und Wasser übergießt, und dieß ein wenig kochen läßt. In diesem Zustand blieb es über Nacht stehen, und den anderen Tag wurde es filtrirt. Auch hiefür läßt sich nun Anilin anwenden. Zu Gelb kocht man etwas Safran mit Wasser und filtrirt ihn. Auch Goldbeere mit Spiritus ausgezogen geben ein sehr schönes Gelb. Bemerken möchten wir noch, daß nur destillirtes oder filtrirtes Regenwasser angewendet werden sollte, da sich das andere weniger gut hält.

Ueber Honigessig.

Der Honig ausläßt, weiß, daß man das sog. Honigwasser erhält, und damit nun dieses Nebenproduct nicht verloren geht, so bereitete man Honigessig. Man könnte natürlich auch guten Honig hiezu verwenden, allein dieser Essig würde zu theuer kommen, und deßhalb benützt man nur schlechten Honig, oder das sogenannte Honigwasser. Enthält das Honigwasser noch Unreinigkeiten, so wird es gekocht und so lange abgeschäumt, bis sich wenig oder kein Schaum mehr bildet, worauf es durch gekörnte Knochenkohle und einen Spitzbeutel von Filz filtrirt wird. Je süsser es ist, desto stärker wird der Essig; sollte es an wenig Süßigkeit haben, so setzt man etwas Honig oder Zucker zu, oder man kocht es etwas ein. Die Essigbildung wird bewirkt durch Wärme, den Sauerstoff der Luft und durch ein Ferment (Gährungsmittel, Essigmutter). Je höher die Temperatur (jedoch nur bis zu 30° R.), je umfangreicher die Berührung und Einwirkung der Luft, und je wirksamer das Ferment, desto schneller geht die Essigbildung vor sich. Da es hier jedoch weniger auf schnelle Fabrikation als auf Vermeidung besonderer Kosten ankommt, so bringt man das Honigwasser in einen Topf, oder ein stehendes hölzernes Gefäß, stellt dieses in die Nähe des warmen Ofens, und überdeckt es mit einem luftigen Tuche,

Digitized by Google

oder einer die Luft einlassenden losen Decke. War vorher in dem Faß Essig gewesen, oder ist vielleicht noch etwas Essig und Essigmutter darin, so bedarf es weiter keines Ferments. Andernfalls gibt man als solches etwas mit Weinessig vermischten Sauerteig, oder mit Weinessig getränkte Brotrinde, oder man gießt den zehnten Theil der Flüssigkeit Weinessig hinzu. So läßt man das Gefäß bis nach vollendeter Gährung ruhig stehen, welche nach Verhältniß des Wärmegrades 8—14 Tage währt. Hierauf nimmt man die an der Oberfläche entstandene Schaumschichte mit einer Kelle rein ab, und läßt das Gefäß noch so lange (1—3 Wochen) stehen, bis sich die Essigmutter (obere Haut) gebildet hat, worauf man diese abnimmt, den Essig durchseihet, und auf ein Faß, oder auf Flaschen füllt. — Ist das Ferment mehr stickstoffhaltig, wie z. B. Sauerteig und Brotrinde, so wird der Gährungsprozeß beschleunigt, aber der Essig ist wenig haltbar. — Will man die Säure des Essigs noch verschärfen, und die Haltbarkeit desselben mehr sichern, so gießt man nach Abnahme des Schaumes auf je 10 Liter eine kleine Hand voll gemischte Rosinen mit 1 Theelöffel voll gepulverten Weinstein unter die Maße. Will man ihm einen aromatischen Geschmack verleihen, so mischt man auf je 1 Liter ein paar Tropfen ätherisches Oel des Estragons darunter.

Ueber die Darstellung der Frucht-Zuckersäfte.

Nichts erscheint einfacher als die Bereitung eines Fruchtsyrups; man preßt die Frucht aus, colirt oder filtrirt den Saft, thut etwa das Doppelte seines Gewichts oder Volumens Zucker hinzu, bringt das Ganze auf's Feuer, läßt aufkochen, schäumt ab und colirt und der Syrup ist fertig. So wird der Himbeersaft gemacht und auch alle andern ihm ähnlichen Fruchtzuckersäfte. Die so bereiteten Säfte sind meist schon in sich trübe, und geben mit klarem Wasser vermischt selten eine klare Flüssigkeit, auch der Wohlgeruch erscheint nicht in dem Maße entwickelt und hervortretend, wie es wohl sein könnte. Ungleich lieblicheres Produkt erhält man nach dem folgenden, wenn auch etwas umständlicheren Verfahren.

Man entfernt zunächst alle nicht hieher gehörigen Körper, Stiele, Blätter u. dgl. und läßt auch soviel als möglich alle beschädigten und angegangenen Früchte aus, zerquetscht sie alsdann, bringt den Maisch in einen irdenen Topf, setzt 2 bis 4 Prozent Zucker zu, bedeckt den Topf und überläßt das Ganze unter täglich mehrmaligem Umrühren einer Gährung von 3 bis 4 Tagen. Der hiebei sich bildende Alkohol wirkt in Verbindung mit der freien Säure auflösend auf den rothen Farbestoff der Kirschen, Johannisbeeren u. s. w. und man erhält zunächst einen weit höher gefärbten Saft. Weiter bewirkt der Alkohol aber auch die Abscheidung der Pektinate, namentlich des pektinsauren, auch schwefelsauren Kalkes. Hiedurch verliert der Saft oder der Maisch seine gallertartige Beschaffenheit, wird dünnflüssiger, läßt sich leichter und vollständiger auspressen, und wird in der Ruhe fast vollkommen klar. Der Alkohol bildet aber auch Aether, hauptsächlich Essigäther und der Saft erhält hiedurch einen ausnehmend angenehmen und erfrischenden Geruch und aromatischen Geschmack. Dies Alles in Folge des kleinen Zusatzes von Zuckers, der der Gährung anheimfällt. Für die Limonadenbereitung ein großer Gewinn, so daß man nicht nöthig, deren Geruch durch die widrigen, nicht selten Uebelkeit und Kopfschmerz verursachenden Fruchtessenzen zu beleben.

Zur Darstellung des Zuckersaftes verwende man auf 2 Theile des Fruchtsaftes 3 Theile beste Raffinade. Mit einem kleinen Antheil des Fruchtsaftes beipreuge man den Zucker, daß er zerkrümmele und zerfalle, den übrigen Theil des Saftes bringe man, o omäßlich in einer Porzellanschaale schnell zum Aufkochen, und setze nun den Zucker hinzu, der sich nun, weil er schon zerkleinert ist, bei einem nochmaligen Aufkochen schnell auflöst. Hat man einen reinen Zucker angewendet, so ist ein Aufschäumen oder eine Klärung durch Eiweiß ganz überflüssig, ein wie beschrieben dargestellter Zuckersaft ist von selbst vollkommen klar und gibt mit Wasser vermischt auch eine klare Lösung. Es ist wichtig, den Zucker mit dem kalten Safte — wie man es oft sieht und gewöhnlich zu thun pflegt — nicht zu lange in Berührung zu lassen, weil der rohe ungekochte Fruchtsaft den Rohrzucker ziemlich bald in Traubenzucker verwandelt, der nur halb so stark süßt, wie der Rohrzucker, so daß auch der so bereitete Frucht-Zuckersaft bei weitem nicht so süß schmeckt, als wenn er unveränderten Rohrzucker enthält.

Ueber Kesselarbeit.

Nur weil man uns veranlaßt, wollen wir die Kesselarbeit etwas näher betrachten, denn im Allgemeinen spielt sie zur Zeit nur mehr in Frankreich eine Hauptrolle, in Deutschland fehlt ihr der Boden so ziemlich.

Im Allgemeinen versteht man unter der Kesselarbeit das Ueberziehen trockener Körper mit Zucker; wir werden nicht zu viel behaupten, wenn wir sagen, mit Entstehung der Conditorgewerbes ist auch die Kesselarbeit entstanden, denn Anisbögel, überzuckerte Nelken u. dgl. stammen aus dem grauen Alterthum. In Frankreich wird jedoch dieser Artikel fabrikmäßig betrieben und zur Bewegung der Kessel Dampfkraft verwendet.

Wollen wir nun die Sache gründlich nehmen, so müssen wir auch die zur Kesselarbeit nöthigen Utensilien ins Auge fassen. Hier brauchen wir vor Allem einen kupfernen Kessel mit zwei Handhaben. Der Boden dieses Kessels ist eine nur äußerst schwach gebogene Fläche, sein Durchmesser beträgt circa 73 Centim und die Höhe der Seitenheil 25 Centim. Am Rand in Mitte der beiden Henkel ist noch ein eiserner Griff angebracht, an welchem der Kessel bequem gehandhabt werden kann. Der Kessel hängt an einem Strick, der oben auf einer beweglichen Flaschenzugrolle läuft, so daß man ihn nach allen Seiten hin neigen und schwingen kann. Unter dem Kessel muß nun eine Vorrichtung angebracht sein, damit man das Feuer stärker oder auch schwächer wirken lassen kann, ein Windofen, eingerichtet wie ein Notenpult, das man hoch oder nieder stellen kann, scheint das geeignetste. Für Drages als Nonpareill-Mursiaamen &c., die mit der Hand gearbeitet werden müssen, ist das Bequemste, wenn man den Windofen in ein Faß stellt, und auf dieses Faß den Kessel; um den Werkzeug vollständig zu haben, müssen wir auch noch eines Trichters gedenken, der beim Krausen der kleinen Drages fast unentbehrlich erscheint. Dieser Trichter ist von Blech, und einer über demselben ist eine Leiste angebracht, in deren Mitte ein Loch ist, durch welches man einen eisernen Stab steckt, dessen Spitze das Loch des Trichters ausfüllt; oben muß selbstverständlich eine Vorrichtung angebracht sein, mit welcher man ihn Stande ist, den Stab zu heben, damit mehr Zucker ausströmen kann.

Während der Arbeit selbst hat man größte Reinlichkeit zu beobachten; man muß insbesondere darauf bedacht sein, daß sich im Kessel kein Zuckerstaub bildet; sobald man diesen wahrnimmt, muß sofort die Drages durchgesiebt und wenn nöthig der Kessel gereinigt werden. Eine Hauptbedingung ist, daß der Zucker, welcher zum Auftragen verwendet wird, stets warm ist. Ferner daß man immer jeden Auftrag gut abtrocknet, bevor man frischen Zucker aufgibt, da andernfalls das Ganze leicht abspringt; endlich daß nicht zuviel und nicht zuwenig auf einmal aufgetragen wird. Zuviel auf einmal aufgetragen würde die Drages verderben, und ein Zuwenig die Arbeit unnöthiger Weise verzögern. Beim Auftragen ist noch zu beobachten, daß der Zucker recht gleichmäßig vertheilt wird.

(Fortsetzung folgt.)

Allgemeine Bemerkungen der Redaktion.

Bei J. Vogt in Weimar ist in 3. Auflage erschienen: „Die künstliche Darstellung aller gangbaren mussirenden Getränke sowohl der Schaum-Weine, wie auch der verschiedenen Mineral-Wässer," nach dem gegenwärtigen Standpunkt der Wissenschaft und technischen Erfahrung bearbeitet von Dr. N. Gräger.

Sollte sich irgend Jemand finden, der etwa geneigt wäre, die Leitung des Conditor-Journals zu übernehmen, wir wären mit Vergnügen bereit, einem Andern die Animosität der redactionellen Thatigkeit zu überlassen.

Von verschiedenen Seiten gehen uns Mittheilungen zu, aus denen ersichtlich ist, daß unsere geehrten Abonnenten nicht in den Besitz der stets an Sie abgesandten Nummern kommen. Obschon wir gerne bereit sind, die fehlenden Nummern nachzuliefern, möchten wir denn doch ersuchen, sich bei dem treffenden Postamte zu beschweren, denn von uns aus werden alle bestellten Nummern expedirt.

Wunderlicher Weise ist zur Zeit bei uns eine ziemliche Anzahl offener Stellen angemeldet, und ersuchen wir stellensuchende brauchbare junge Leute, sich an uns wenden zu wollen.

Handelsberichte.

Magdeburg. Zucker ertrafein Raffinade incl. Faß fein do. do. 15¼ Thl. f. do. do. 15⅛ gemahlenen do. do. Thlr. 14⅝—15, fein Melis excl. Faß 14½—⅝ Thlr. mittl do. do. 14⅛—15/16 Thlr. ordinär do. do. Thlr. 13⅛—14¼. gem. do. incl. Faß Thl. 13½—14. Farin do. 11¾—13 Thlr. Runkelrüben-Syrup loco 45 Sgr. per Ctr. excl. Tonne.

Köln. Feinste Raffinade mit Etiquette Thlr. 15⅝o. Raffinade Thlr. 15⅚o. Melis Nr. 1 Thlr. 15⅘o. Nr. 2 Thl. 15⅗o. Nr. 3 Thl. 15⅖o. Nr. 4 Thl. 15⅕o. Nr. 5 —. Gemahlene Raffinade 15, gemahl. Melis 14⅘o. Kandis weiß 19—21, halbweiß 18—19 gelb 17⅘o. schön hellbraun 17⅖o. hellbraun 17. Kolonial-Farin Nr. 24 — Nr. 18 13⅘o. Nr. 15

Digitized by Google

13, Nr. 12 12%o. R. Farin Nr. 18 12%o. Nr. 15 11%o. Nr. 12 11; ruff. Rübensyrup T. 5. 1ma Kolonialsyrup T. 9. Wohl ist ziemlich in die Höhe gegangen. Nr. 10 wird mit 13 fl., Nr. 11 mit 12, und Nr. 2. mit 11 fl. berechnet.

Korrespondenz der Redaktion.

H. J. H. in K. Eingemachte Früchte gewöhnlicher Art, resp. eingedickte Marmeladen erhalten Sie bei der Mer & Weimar in Klein-Heubach. Feinere Sorten allein, ebenfalls preiswürdig, bei Herrn Bäckerer in Würzburg. Das gemalte Schaumconfect ist zu Dessert nicht zu gebrauchen.

H. M. in M. Es ist mir sehr leid, Ihnen nicht dienen zu können, wie Sie es wünschen. Allein wem ich die Stelle angeboten, jeder scheut die Reisekosten, die einen ziemlichen Theil des Salairs aufwiegen, obschon das von Ihnen festgesetzte Salair ein ganz anständiges ist.

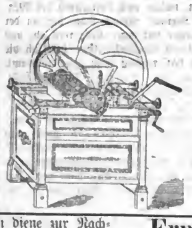
H. A. K. in M. Bezüglich der Formen möchte ich Sie bitten, sich selbst an Herrn Bocher in Weidenthal a. d. Breng zu wenden.

H. E. L. in G. Das Confekt werde Ihnen, sobald das Sortiment complett ist, senden.

H. A. K. in B. Belieben Sie sich an Herrn Engelhardt in Sonnenberg zu wenden. Von dieser Firma dürften Sie das Gewünschte geliefert bekommen. Trotz aller Mühe konnten wir keine Adresse finden, die sich speziell damit beschäftigt.

H. Sch. in Z. Ihre an uns gerichteten Fragen werden brieflich erledigt.

Maschinen und Utensilien



zur Bereitung von
Zuckermaaren, Bonbons, Marzipan, Chocoolade, Honigkuchen, Speiseeis, Fruchtsaft, Gewürzen, Kaffee rc.,
fertigt und sendet darüber Preislisten franko die **Maschinenbau-Anstalt von**
Karl Wedemeyer
in **Berlin,**
Dragonerstraße Nro. 12.

Den Herren Conditoren und Conditoreiwaarenfabrikanten diene zur Nachricht, daß ich mich in **Ludwigsburg** etablirt habe; ich empfehle neben allen Sorten **Schaumconfekten und Blumen,** die ich zu äußerst billigen Preisen zu liefern im Stande bin, auch noch meine selbstverfertigten **Brillanten** in allen Façonen zu Verzierungen von Conditoreiwaaren, und bin gerne bereit, auf Verlangen Muster sämmtlicher Fabrikate einzusenden.

A. Metzger, Conditorei und Brillantwaarengeschäft,
Ludwigsburg (Würtemberg).

Höchst wichtig für Conditoren!

Künstliches Eiweis als Ersatz des Hühnereiweises zu Glasuren (nicht Cölner Leim und Gelatine) wird gegen Einsendung von **Thlr. 4** gründlich gelernt.

Für besten Erfolg wird garantirt.

Das landwirthschaftlich technische
Industrie- und Fortschritts-Comptoir.
Direktor August Sigerist.

Meine Fabrik
von
Formen in allen Metallen,

deren geschmackvolle, sauberste und zweckmäßigste Herstellung ich mir während vieljähriger Thätigkeit in den Pariser Ateliers aneignete, empfehle ich hiermit angelegentlichst den Herren

Chocolade-Fabrikanten, Confiseuren und Conditoren

mit dem Bemerken, daß ich Bestellungen auf Formen in allen Nüancen billigst und prompt ausführe.

H. Walter in Berlin,
Kleine Alexanderstraße Nr. 7.

Eismaschinen

neuester solider Construktion, mit Kamm- und Schwungräder, hält zu den billigsten Preisen vorräthig

Franz Dreier, Kaiserslautern.
Preise und Zeichnung gratis.

Ad. Wensauer, Conditor, Sulzbach,
(Oberpfalz)

empfiehlt seine von ihm selbst gefertigte rothe Farbe zum Bestreichen ordinärer Krämer-Waare.

Die Farbe ist prachtvoll purpurroth, bleicht nicht, und springt selbst in der größten Sonnenhitze nicht ab. Die Behandlung ist einfach, und die Waare sofort trocken. Eine Quartflasche dieser Farbe kostet 1 fl. 36 kr., und kann mit dieser für 50 bis 80 fl. Waare überstrichen werden, und ist hiezu nur ein Zusatz nöthig, der höchstens 18 bis 24 kr. kostet.

Die zahlreichen Nachbestellungen meiner derzeitigen Abnehmer bieten eine sichere Garantie für die Güte meiner Farbe, und lassen mich hoffen, daß ich recht vielen neuen Bestellungen entgegensehen darf.

Ernst Hermann,
Conditor in Amberg,

empfiehlt sich zur Anfertigung und Abgabe

1) von dem in Nro. 16 vorigen Jahrganges näher beschriebenen falschen glasirten Mandel-Confekt in reicher Auswahl per Pfund 1 fl. 12 kr., und 6 kr Emballage. Die hiezu nöthigen Formen werden in Gyps ausgeführt, und billigst berechnet, sowie beliebig den Mustern gemäß zusammengestellt; ferner
2) von dem in Nr. 19 vor. Jahrganges näher beschriebenen trefflichen Schaumconfekt circa 60 Sorten und 80 Stück per Pfund ebenfalls für 1 fl. 12 kr., und 6 kr. Emballage.

Die Bestäge können beliebig in Briefmarken mit der Bestellung eingesandt werden, da Nachnahmen theurer kommen; sollte es jedoch gewünschen werden, so geschieht der Versandt unter Nachnahme obiger Summen.

Oblaten-Fabrik
von
Jakob Heß in
Königstein b. Frankfurt a. M.

empfiehlt **Oblaten** in allen Farben und Größen, sowie

Einnehm- und Tafel-Oblaten
für Conditoren und Apotheker.

Hostien feinster Qualität.

Geschäfte, welche oben bezeichnete Artikel anlegen wünschen, erhalten bedeutenden Rabatt und können Näheres auf frankirte Anfragen bei obiger Firma selbst erfahren.

Offene Stellen.

Eine größere Anzahl Conditorgehilfen für Fabrikarbeit finden dauernde Beschäftigung bei
F. L. Fischer in Apolda.

Ein im **Backen und Garniren** gewandter und solider Gehilfe findet dauernde Stelle. Anerbietungen sind an die Expedition des Journals für Conditoren zu richten.

Conditor-Gehilfen, welche im Glasiren gut bewandert sind, finden sofort dauernde Condition bei **Gust. Bauhardt** in Altona.

Um ein schon bestehendes Conditorgeschäft in eine
Conditoreiwaaren-Fabrik
umzuwandeln, sucht ein mit dem Decor, sowie mit allen Branchen der Conditorei völlig betrauter **Conditor einen Compagnon,** der sich mit einer Einlage von wenigstens einigen Tausend Gulden betheiligen würde.

Lusttragende belieben sich unter **J. A.** an die Expedition des Journals zu wenden.

Verantwortliche Redaktion: Ernst Hermann in Amberg. — Druck der Gg. Meiller'schen Buchdruckerei in Schwandorf.

Digitized by Google

Erscheint
zweimal in jedem Monat.

Abonnementspreis:
Halbjährlich (incl. Porto) 30 Sgr.
oder 1 Thaler.

Bestellungen auf das Journal werden von allen Postanstalten und Buchhandlungen angenommen.

Journal

für

die Conditorei und Lebküchnerei, die Chocolade-, Wachs- und Liqueurfabrikation.

Insertionsgebühr:
Für die dreispaltige Petitzeile oder deren Raum 3 Kreuzer. Bei öfter Benützung Rabatt nach Uebereinkunft.

Inserate werden angenommen in der Expedition (Ernst Hermann in Ansbach) und in den Annoncenbureaux von Haasenstein und Vogler in Frankfurt a. M., Hamburg, Berlin, Leipzig, Wien und Basel.

Nro. 8. Nürnberg, den 15. Juli. — Dritter Jahrgang. 1870.

Ueber die Frage, ob Holz oder Kohlen als Brennmaterial vortheilhafter sind.

(Fortsetzung.)

Schmutz. Im trockenen Zustande, wie beim Lagern an bedeckter Stelle werden die Kohlen staubig; aber sie bleiben nicht eigentlich an den Fingern hängen. Um den Staub in den Zimmern zu vermeiden, nässt man sie schon vorher draußen. Nasse Kohlen machen jedoch merklich schmutzig, und auf den Boden zertretene Stücke schwärzen denselben stark. Wenn man sich über den Kohlenstaub beschwert, so hat man dieß vorzugsweise der reichlichen Asche zuzuschreiben, die, wenn nicht achtsam weggeschafft, sich allerdings stärker wie bei Holzbrand auf Dinge legt, wo es oft sehr unangenehm ist; allein mit einiger Sorgfalt läßt sich dieser Uebelstand ganz gut beseitigen.

Natürliche Feuchtigkeit. Lufttrockenes Holz enthält 20 Prozent Wasser, die beim scharfen Trocknen in hoher Hitze ausgetrieben werden können, so daß das ursprüngliche Gewicht von 100 Pfund nur noch 80 Pfund wirklich verbrennbaren Stoffes beträgt. Dem Regen ausgesetzt kann das Holz noch soviel Wasser aufnehmen, das jedoch beim Ankauf, da das Holz im Großen gemessen wird, weiter keinen Nachtheil bringt. — Frisch gefördert enthalten die Kohlen 5 bis 10 Prozent Wasser, wovon etwa die Hälfte beim Lagern verdunstet. Da die Kohlen jedoch gewöhnlich im Freien von den Händlern aufgespeichert werden, so beladen sie sich bei Regenwetter mit Feuchtigkeit. Größere Stücke vermehren ihr Gewicht dabei allerdings nicht beträchtlich; feiner Gries kann aber bis 25 Prozent Wasser zurückhalten. So dürfte denn das künstliche Gemenge von Gries mit Stückkohlen bei langer Zeit feuchtem Wetter recht gut sich um 16 Prozent mit Wasser beschweren, und soviel an Verbrauchswerth abnehmen. Hochgeschichtete Kohle kann bei kürzerem Regen jedoch nur an der Oberfläche sich mit Wasser beladen, denn die ganze, während eines Jahres fallende Regenmenge von circa 2 Fuß Höhe würde erst eine 9 Fuß hohe Schichte Kohlengries vollständig durchnässen. Deßhalb dürfte eine größere Masse, die nicht blos oben abgegeben wird, auch bei Regenwetter nur wenige Prozent Wasser aufgenommen haben. Immerhin ist es empfehlenswerth, bei trockenem Wetter die Kohle einzukaufen. Naß aufgehen, sich naß anfühlen und dabei stark an den Händen hängen bleiben darf die Kohle beim Ankaufe nie.

Die Güte der Kohlen gibt sich durch folgende Merkzeichen zu erkennen: 1) Zwei Pfund Gries, genau abgewogen, werden in eine breite Schüssel gebracht, und darin einige Zeit an einem trockenen, wo thunlich warmen Orte liegen gelassen, wobei man zuweilen die Masse umwenden kann. Nach 3 bis 4 Tagen dürfen die Kohlen, wieder gewogen, höchstens zwei Loth leichter geworden sein, was einem zulässigen Verlust von 3 Prozent Wasser entspricht. 2) Der Gries muß beim Brennen gut zusammenbacken, indem er anderweitig schlecht und nur theilweise verbrennt. 3) Die Kohlen dürfen beim Brennen keine üblen Gerüche (nach Schwefel) ausstoßen. 4) Die Kohlen dürfen nicht mehr als höchstens 9 Prozent Asche enthalten. Zur Bestimmung derselben wiegt man etwa 14 Pfund Gries ab, und verbrennt denselben in einem Ofen. Man sammelt sodann die Asche im Kasten und auf dem Rost, und sucht aus derselben achtsam die unverbrannten Coaksstücke bis zur Erbsengröße heraus. Das Gewicht derselben zieht man von der angewendeten Menge Kohlen ab, und findet in diesem Rest, wieviel an Kohlen wirklich verbrannt wurde. Die Asche wird für sich gewogen, und dividirt man nun in deren hundertfach vergrößerte Zahl mit der Gewichtsmenge der verbrannten Kohlen, so erhält man den Prozentsatz an Asche. Z. B. man fand 1 Pf. 16 Loth Coaksrückstände, bleibt 12 Pfund 16 Loth, gleich 400 Loth verbrannte Kohle. Die Asche gab gerade 1 Pfund, gleich 32 Loth, somit $\frac{3200}{400}$ gleich 8 Prozent Kohle, welche mehr als 3 Prozent Wasser abgibt und mehr als 9 Prozent Asche enthält, ist als geringwerthig anzusehen.

Leitung des Feuers. Holz kann mit und ohne Rost gebrannt werden; die älteren Thonöfen hatten das Luftloch gewöhnlich in der Feuerthür, Aschenkasten und Rost fehlen, der Boden des Feuerheerdes ist massiv. Da Holz reichliche Gase entwickelt, so genügte diese Einrichtung vollständig; die durch die Feuerthür einströmende Luft mengt sich zwischen, über den Scheitern, und noch in größerer Entfernung unter Flammenbildung mit den Zersetzungsproducten. — Steinkohlen lassen sich nur in Stücken, und hohen Haufen ähnlich brennen; leichter und vollständiger, und in jeder Form jedoch nur auf dem Rost. Das Anmachen des Feuers gelingt schnell nur mit Hilfe von etwas recht klein gespaltenem Holz. Ein Viertelpfund genügt schon, ein Pfund bringt aber rasch eine starke Gluth zu Wege. Man legt die Spälthen kreuz und quer über den Rost, in der Mitte etwas höher, und läßt eine Oeffnung zum Unterschieben eines brennenden Kienspahnes oder Papiers. Sodann gibt man noch 2 bis 4 Pfund, je nach der Rostgröße, Kohlenstücke von Eiergröße auf, so daß die sich bildende Flamme nur mit einiger Mühe durch die einzelnen Zwischenräume sich den Weg nach Außen bahnen kann. Nach 5 Minuten kann man das lebhafteste Feuer in Entwicklung sehen. Wenn dann die Kohlen nahe verkokt sind, so schlägt man den Haufen zusammen, breitet ihn gleichmäßig auf dem Rost aus, und gibt frische Kohlen auf, nunmehr Gries. Will man das Feuer auf die Dauer in lebhaftem Brand haben, so muß der Gries, in nicht zu großer Menge, 1 bis 2 Pfund, nach der Größe des Rostes, gleichmäßig auf die glühende Coaksdecke gelegt werden; die ganze Brennstoffschichte über dem Rost sollte nie höher als 2 Zoll (6 Centimeter) liegen, indem bei größerer Schichthöhe die Luft nicht mehr genügend durch die Masse strömen kann, und somit auch die Verbrennung und die entwickelte Hitze herabgestimmt wird.

(Fortsetzung folgt.)

Ueber die in der Kuchenbäckerei vorkommenden Grundmassen.

(Fortsetzung.)

Wir kommen denn nun zum Hefenteig, der den Schluß unserer von uns angenommenen Grundmassen bildet, und müssen nur noch, als zum vorigen Artikel gehörend, bemerken, daß unter Butterteig auch Kuchenteig verstanden wird, der sich jedoch vom Blätterteig dadurch unterscheidet, daß hier der Butter nicht vorsichtig untergerollt wird, sondern daß hier Butter, Zucker und Mehl mit Eier und Wasser zu einem Teige angerührt wird. Der in unserem vorigen Artikel besprochene Butterweich ist im Grunde ein Kuchenteig, der nur durch seine Behandlungsweise dem Blätterteig ähnlich wird. Da nun Kuchenteig mit lieber zu gehören scheint, so wollen wir die üblichsten Arten hievon angeben.

Eine sehr feine Art Kuchen- Mürb- oder Butterteig gibt es, wenn man 1 Pfund Rindsschmalz, $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und $1\frac{1}{2}$ Pf. Mehl mit vielleicht 6 Eigelb anwirkt; einen guten Mürbteig erhält man durch Zusammenwirken von $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und vielleicht 1—2 Eier. Zu geringeren Dingen eignet sich auch ein Mürbteig, bestehend aus $1\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, 1 Pf. Butter, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, 2 Eier, das mit Wasser vollends angewirkt wird; wir möchten hier insbesondere darauf aufmerksam machen, daß das Zugießen des Wassers einige Vorsicht erfordert, denn sobald man Wasser unter das Mehl allein gießt, so erhält man einen Teig, der, wie der Conditor sich ausdrückt, schnorrt, was sehr unangenehm ist. Bei der letztgenannten Masse ist es schon nöthig, etwas Conditorzeisalz beizumengen, damit er sich schöner hebt. $\frac{1}{2}$ Pf. Butter mit 6 Loth Zucker tüchtig gerührt, etwas Conditorzeisalz und dann 18 Loth seines Mehl nebst etwas Citron gibt für Torten einen sehr guten Teig. Die Behandlung ist hier, da der Teig ziemlich weich ist, eine andere. Der Boden wird auf Papier ge-

Nürnberg den 19. Juli 1870
Ehrmann

Digitized by Google

ſtrichen, und das Gitter und der Rand, wenn es recht warm iſt, mittels der Spritze aufbreſſirt. Mit einiger Vorſicht läßt ſich das Gitter auch leicht mit der Hand ausrollen. Einen weiteren guten Kuchenteig gibt es, wenn man ¾ Pfund Butter ſchaumig rührt, 6 fein gehackte hart geſottene Eierdotter, 12 Loth Zucker, 12 Loth geſiebte Mandeln, ¼ Pfund Mehl, lowie etwas Citron und Muskatblüthe beigibt. In der Regel heißt der Kuchenteig, dem Mandeln und Gewürz nachbeigemengt ſind, Linzertortenteig; wir werden ſpäter auf dieſe Maſſen noch einmal zurückkommen, und geben nur zu der oben genannten letzten Grundmaſſe, zum Hefenteig über. Die Hefenteigbäckereien wurden in früherer Zeit nicht von dem Conditor bereitet, und erſt in neuerer Zeit hat ſich der Hefenteig in den Conditoreien ſo heimiſch gemacht, daß es faſt keine Conditorei mehr gibt, in der nicht Bäckereien von Hefenteig anzutreffen waren. Die erſte und nöthigſte Bedingung, um Hefenteig anfertigen zu können, iſt gute Hefe, und iſt es ſelbſtverſtändlich ganz gleich, ob man ſogenannte Preß-, oder gewöhnliche Bierhefe hat. Man braucht ferner Milch, die nicht ſehr gut, jedoch auch nicht allzu ſchlecht zu ſein braucht, und gutes leichtes Mehl. Das zur Zeit ſo allgemein gewordene Kunſtmehl war für dieſe Geſchäftsſparte eine Errungenſchaft, denn das oft ſehr ſtark genetzte ſog. Mahlmehl machte es faſt unmöglich, ſchöne, lockere und weiße Waare zu erzeugen.

Die Bereitungsmanier des Hefenteiges iſt nicht überall gleich, und wollen wir die bekannteren Manieren etwas näher beleuchten. In manchen Geſchäften wird beim Anſatz des ſog. Gehülckes nur ein Theil des Mehles mit der Milch und Hefe angeſetzt; wieder andere jedoch ſetzen die ganze Milch mit Hefe und Mehl zum Hebeſtück an. In der Anwendung von Hefe herrſcht die größte Willkür; behandeln wir nun das Anſetzen des Hefenteiges ſelbſt, und zwar auf beiderlei Manieren. 2 Maß Milch z. B. werden warm gemacht, und mit dieſer warmen Milch (wir betonen das warm, da heiße Milch das Mehl verbrüht, die Hefe ruinirt und ſchlechte Waare liefert) werden nun 2, 4, auch 6 Loth Preßhefe erweicht, (wir rathen immer, wo Preßhefe zu bekommen iſt, ſolche anzuwenden, da die Bierhefe, wenn ſie nicht vollſtändig entbittert, und ihr durch Auswäſſern der Farbſtoff genommen wird, braune und bittere Waare gibt. Hefe und Milch läßt man nun in ein paſſendes Gefäß laufen, und gibt ſoviel feines gebeltes Mehl hinzu, bis es einen leichten Teig gibt. Dieſen Teig ſchlägt man gehörig durch, gibt das nöthige Salz zu, und ſtellt denſelben, indem man ihn entweder mit einem Tuche zugedeckt, oder mit Mehl gut beſtreut hat, in die Trockenſtube, oder man gibt das Mehl, welches man zu verarbeiten gedenkt, in eine Schüſſel, und ſetzt mit der nöthigen Milch und Hefe vielleicht die Hälfte des Mehles zum Hefenſtück an. Welcher Manier der Vorzug zu geben iſt, können wir nicht behaupten, da beide Manieren gleich gute Reſultate liefern. Unſerer Anſicht nach erfolgt bei der erſteren eine gleichmäßigere Gährung. Wenn nun dieſes Hefenſtück gegangen, ſo gibt man, je nachdem der Teig eine Verwendung finden ſoll, mehr oder weniger Zucker zu. Auf unſer angegebenes Quantum zu gewöhnlicher Hefenmaare dürfte ½ Pfund Zucker vollkommen genügen, und ſchlägt vielleicht acht oder auch mehr Eier daran. Oft kommt es vor, daß zu viele Eier daran kommen. Das wären nun diejenigen Ingredienzien, welche nöthig ſind, um Hefenteig herſtellen zu können; alle weiteren Zuſätze, als Citron, Citronat, Weinbeeren ꝛc. ꝛc. kommen in den Teig, um ihn beſſer zu machen. Sind nun dieſe oben genannten Dinge dem gegangenen Hefenſtücke beigegeben, ſo wird der Teig geſchlagen, was am beſten mit der Hand geſchieht; dem Hefenſtück, bei dem das beſtimmte Quantum Milch ganz angeſetzt ward, gibt man das nöthige Mehl während dem Schlagen zu, und dem Hefenſtück, bei welchem von dem beſtimmten Quantum Mehl nur ein Theil mit Milch angeſetzt wurde, die nöthige Milch. Nur auf die Verwendung kommt es an, ob der Teig feſt oder weich gehalten werden muß.

(Fortſetzung folgt.)

Ueber Keſſelarbeit.

(Fortſetzung.)

Im vorigen Artikel haben wir von den Einrichtungsgegenſtänden geſprochen, welche bei der Dragéefabrikation nöthig ſind, und ſo können wir denn nun zu den einzelnen Gegenſtänden übergehen. Die Glace-Mandeln ſpielen immer die Hauptrolle, und ſo wollen auch wir dieſelben den Reihen eröffnen laſſen. Schöne ausgeleſene ſüße Mandeln von mittlerer Größe werden ſorgfältig vom Staube befreit. Hievon kommen etwa 3 Pfund in einen Schwungkeſſel, unter dem ein ſchwaches Kohlenfeuer brennt. Hier läßt man unter Umrühren die Mandeln warm werden, und gibt dann ſo viel aufgelöſten Gummi arabicum zu, daß alle Mandeln damit überzogen ſind. Iſt dieſer Gummiauftrag trocken, ſo wird von dem Läuterzucker, den man zum Faden gekocht, und auf heißem Sand, oder auf gedämpftem Kohlenfeuer warm erhält, 3 bis 4 Aufträge gemacht und mit aller Vorſicht abgetrocknet. Iſt der Grund nun auf dieſe Art gelegt, ſo kommen die Mandeln aus dem Keſſel, und wird derſelbe gereinigt. Nun geht man daran einen Korpus zu erzeugen. Zu dieſem Ende gibt man die abgeſiebten Mandeln wieder in den Keſſel, und wenn ſie warm geworden, trägt man einmal Zucker auf, und ſobald die Mandeln alle angenäßt ſind, ſtreut man 2 bis 3 Handvoll Zucker darauf. Sobald dieſer Auftrag trocken iſt, werden die Mandeln abgeſiebt und werden dieſelben zweimal mit Zucker aufgetragen und abgetrocknet. Um nun alle Unebenheiten zu decken, trägt man nochmals Zucker auf, und gibt Staubzucker zu. Wenn nun auch dieſer Auftrag vollſtändig aufgetrocknet, werden die Mandeln abgeſiebt und der Keſſel gereinigt, und dann noch einigemal nur mit Zucker aufgetragen. Die ſo behandelten Mandeln kommen über Nacht in Horden gut ausgebreitet in den Trockenofen. Tags darauf werden circa 3 Pfund Raffinad-Zucker geläutert, und dieſer ebenfalls zum Faden gekocht. Dieſer Zucker wird nun abermals in kleinen Portionen aufgetragen, und nach je 3 Aufträgen muß der Keſſel gereinigt werden. Es iſt nubedingt nöthig, daß der größte Fleiß bei Bereitung der Drages angewendet werden muß, denn ſelbſt der kleinſte Verſtoß gegen die Reinlichkeit verdirbt die Waare; bleibt auch nur eine Kleinigkeit im Keſſel, ſo hängt ſich dieſelbe, wenn Zucker aufgetragen wird, an die Mandeln, und man ſagt mit einem techniſchen Ausdruck, ſie ſind kräpig. Wenn nun genügend Zucker aufgetragen iſt, ſo läßt man bei einem etwas ſtärkeren Feuer die Mandeln nochmal gehörig heiß werden, damit man alle Feuchtigkeit herausbringt. Nun werden die Mandeln in den Trockenſchrank gethellt. Mandeln auf dieſe Art bereitet gibt ſeine Waare, denn bei geringerer verwendet man ſtatt Staubzucker Puder; zum Auftragen wird dann eine Miſchung aus Puder und Zucker angewendet, auf die wir bei der gewöhnlichen Sorte noch zu ſprechen kommen.

(Fortſetzung folgt.)

Ueber Meth.

Der Bienenvater Dzierzon gibt eine Anweiſung über die Bereitung von Meth, welche wir hier folgen laſſen.

Das Honigwaſſer koche man in einem Keſſel bei fleißigem Abſchäumen ſo lange, bis es ein feiſches Hühnerei trägt, ſo daß die Spitze aus der Flüſſigkeit ein wenig heraus ſieht. Nun läßt man es abkühlen, füllt ein eigenes Faß beinahe voll damit, bringt es in mäßige Wärme von 10—12°R und überläßt es, mit einem Leinwandläppchen bedeckt, der Selbſtgährung. Nach 6 Wochen bringt man den Meth auf ein kleineres Faß, wobei man das letzte, welches unrein iſt, durch Löſchpapier filtrirt. Was übrig bleibt, wird auf Flaſchen gefüllt, welche bloß mit zuſammen gedrehter Leinwand verſtopft und im Keller aufbewahrt werden. Die Gährung dauert auch auf dem zweiten Faße, welches mit einem nicht ganz paſſenden Spunde leicht verſtopft und mit einem Leinwandläppchen bedeckt wird, fort. Der Meth liegt ſich darauf ein und muß deßhalb aus den Flaſchen öfters nachgefüllt werden, um das Faß voll zu erhalten. Endlich nach Jahresfriſt wird derſelbe wieder auf ein anderes Faß gebracht, dieſes fein verſpundet und in den Keller oder an einen andern kühlen Ort gebracht. Das etwa Trübe muß ſorgfältig filtrirt werden. Nach 6 Wochen hat ſich der Meth vollkommen geklärt und gewährt ein geſundes Getränk. Auf Flaſchen mit Harz (oder Sieglack) verpicht, hält er ſich Jahre lang und nimmt an Güte zu.

Ueber das Einmachen der Früchte.

Nur weil wir uns mit der Redigirung des Journals nicht ausſchließlich befaſſen können, und anderen Geſchäften nachzukommen verpflichtet ſind, kommen wir mit der Abhandlung über das Einmachen der Früchte etwas nachgehinkt. Doch werden wir von jetzt ab mit den Früchten, die in der Reihenfolge auftreten, auch gleichen Schritt halten. Erdbeer, Kirſchen, Stachelbeer und Nüſſe dürften bereits ſchon eingemacht ſein, und wollen wir das Verſäumte flüchtig nachholen, dann zu den Weicheln, Johannisbeeren und Himbeeren übergehen.

Erdbeeren. Dieſe werden ſeltener zu Marmelade verwendet, ſondern finden meiſtens Anwendung zu Saft für das Gefrorene. Will man Erdbeeren zum Gebrauch für Gefrornes conſerviren, ſo thut man beſſer, wenn die Erdbeeren in Dunſt ohne Zucker eingemacht werden. Die Conſervirung der Früchte und Fruchtſäfte in Dunſt haben wir im Journal ſchon eingehend beſprochen, und ſcheint uns eine flüchtige Repetition nur mehr nöthig. Um Erdbeeren in Dunſt einzumachen, füllt man dieſelben in etwas zerdrücktem Zuſtande in ſtarke Flaſchen, verkorkt und verbindet ſolche gut und ſtellt ſie in einen Keſſel, auf deſſen Boden ein Faßdeckel liegt, damit die

Digitized by Google

Bouteillen p
man Wasser a
es zum Kochen
Kessel gut zu, und
marmelade zu bekommen
treibt (was man passiren
diesem Mark nun wiegt man 1
½ Pfund Zucker. Manche geben auch
Mischung wird nun auf schwachem Kohlenfeuer
lassen das Ganze kochen. Wir erachten das Nichts
haften. Ganze Erdbeeren werden ebenfalls eingemacht
eignen sich nur große, schöne Gartenerdbeeren, die jedoch
ständig reif sein sollen. Man kocht alsdann auf 1 Pf. Erdbeeren ca.
24 Loth Zucker zum Flug. In diesen Zucker kommen nun die
Erdbeeren, und müssen einigemale damit aufkochen. In diesem
Zustande bleibt das Ganze über Nacht stehen. Des andern Tags
wird der Zucker von der Frucht abgenommen, und zum Faden ge-
kocht. Die Erdbeeren werden in den Zucker gebracht und müssen
einigemal mit aufsieden; in Gefäße gefüllt, werden sie sich schön
erhalten. Vorübergehend möchten wir noch bemerken, daß es stets
vortheilhaft ist, wenn die Früchte noch heiß in die Töpfe kommen,
weil gerade hiedurch, insbesondere wenn man die Frucht auf einer
Seite einsieden läßt, alle Luft aus dem Hafen entweicht. Ferner
ist es ein Haupterforderniß, daß der Zucker, bevor man eine Frucht
eingibt, immer gut abgeschäumt wird.

Kirschen. Diese werden als süße Kirschen ebenfalls weniger
eingemacht als die Sauerkirschen oder Weichsel, allein eingemacht
werden sie doch und so wollen wir die Manier mittheilen. Auf 4
Pfund ausgekernte Kirschen (das Auskernen geschieht mittelst kleiner
Hacken aus Draht, oder auch Schlingen von Draht. Die Anwen-
dung der Kirschkernmaschine scheint nicht Boden gewinnen zu können)
werden 3 Pfund zum Flug gekochter Zucker gegossen und das Ganze
zusammen aufgekocht; den andern Tag wird der Zucker, den man
von den Kirschen ablaufen ließ, zum Faden gekocht und abermals
über die Kirschen gegossen; den dritten Tag wird der Zucker zum
starken Faden gekocht, die Kirschen hineingegeben und nochmals mit-
gekocht. Wenn das Ganze gut abgeschäumt ist, gibt man es in
Töpfe.

Stachelbeeren. Hievon werden schöne grüne Sorten ausge-
sucht, in zwei Theile geschnitten und mit einem Hölzchen die Kerne
ausgenommen; die so zugerichteten halben Stachelbeeren werden nun
in kochendes Wasser gebracht, welchem etwas Alaun oder Salz sich
befindet und müssen so recht behutsam weich gekocht werden; aus
dem kochenden müssen sie sofort wieder in frisches Wasser gebracht
werden, das vielleicht drei Tage nacheinander immer durch frisches
ergänzt wird. Nun wird Zucker geläutert und wenn derselbe kalt
ist, wird er über die Frucht gegossen, der man vorher durch Ab-
tropfen möglichst alles Wasser entzogen; den andern Tag kocht man
den Zucker zum schwachen Faden und gibt man ihn warm über die
Stachelbeeren; den 3. Tag kocht man den Zucker abermals zum
Faden und gibt ihn heiß über die Frucht; den 4. Tag wird dem
Zucker die nämliche Probe beigebracht und wird derselbe kochend
übergossen; den letzten Tag nun wird der Zucker abermals zum Fa-
den gekocht und kommen die Stachelbeeren hinein, um mitzusieden;
hat der Zucker mit den Stachelbeeren den Faden wieder erreicht,
so können die Stachelbeeren aufbewahrt werden. Setzt man den
Ganzen noch etwas Essigsprit zu, so erhalten sie eine schöne grüne
Farbe. Aus Stachelbeeren läßt sich ebenfalls, wie bei der Erdbeer-
marmelade gezagt wurde, eine Stachelbeermarmelade herstellen.

Schwarze Nüße bilden eine Hauptzierde beim Belegen der
Torten und werden, wie folgt, eingemacht. Vor Allem müssen sie
mit einer Gabel oder sonst einem Instrument gehörig gestupft wer-
den, man muß insbesondere suchen, so tief als es geht einzudringen,
da sonst das Ganze keinen Werth hat. Nun bleiben sie etliche acht
Tage, indem man das Wasser täglich wechselt, stehen, um den Bit-
terstoff herauszubringen; nach dieser Zeit werden sie mit etwas
Alaun oder Salz weich gekocht, was man daran erkennt, daß sie
von einer Nadel, mit der man sie ansticht, recht leicht wieder her-
unterfallen. Wenn alle Nüße weich sind, müssen sie wieder einige
Tage ausgewässert werden und erst wenn dies geschehen, gibt man
geläuterten Zucker darüber; von da ab ist die Behandlung mit den
eben erst beschriebenen Stachelbeeren identisch. Um den Nüssen einen
guten Geschmack zu geben, kocht man im Zucker ein Säckchen mit,
in welchem Zimmt und Nelken eingepackt sind.

Weiße Nüße. Hier wird von den Nüssen die Schaale so
weit abgeschält bis das Weiße sichtbar ist. Die so abgeschälten
Nüße werden nun ebenfalls mit Alaun so weich gekocht, daß man
keine derselben mit einer Stecknadel aus dem Wasser holen kann.
Die so gekochten Nüße kommen in frisches Wasser und bleiben einige
Tage unter Erneuerung desselben darin. Dann wird ein Quantum
Zucker geläutert und kalt über die Nüße gegossen; den andern Tag
nimmt man etwas frischen Zucker zum Zucker, kocht ihn abermals
auf und bringt ihn wieder kalt über die Nüße. Diese Manipulation
wird noch dreimal wiederholt, zum viertenmal wird der Zucker zum
Faden gekocht kalt darübergegossen und 12 Stunden an einem warmen
Orte stehen gelassen.

Weichsel oder Sauerkirschen halten sich sehr schön, wenn man
auf 6 Pfund ausgesteinte Weichsel 6 Pfund Zucker zum schwachen
Bruch kocht und die Weichsel hineingibt; im Anfang sieht die Sache
etwas bedenklich aus; allein bald wird der Saft den Zucker ver-
dünnen. Wenn dies eingetreten, nimmt man das Ganze vom Feuer;
den andern Tag wird der Zucker allein zum Faden gekocht und
kommen die Weichsel hinein, um damit aufzusieden. Sobald nun
der Zucker den Faden erreicht, sind die Weisel fertig.

(Fortsetzung folgt.)

Allgemeine Bemerkungen der Redaktion.

Nicht leicht für ein anderes Geschäft dürfte der Fußschweiß so etwas belästigendes sein, als für den Conditor; wenn wir nun über diesen Punkt einiges bringen, so glauben wir unsern Herren Collegen, die mit dem Uebel behaftet sind, einen großen Dienst zu leisten. Wir selbst waren seither mit dem Wahne befangen, man dürfe den Fußschweiß nicht vertreiben, und wenn besorgt für unser Leben; allein das wußten wir nicht, daß es Mittel gibt, die im Stande sind, dieses Uebel vollkändig zu heben, ohne daß die geringste Besorgniß nöthig wäre, denn bevor wir das Mittel angewendet, erkundigten wir uns genau, müssen nun aber unsere volle Zufriedenheit darüber aussprechen: denn das, was wir erreichen wollten, ist vollständig erreicht. Das Mittel selbst wurde in der Badischen Gewerbezeitung empfohlen und entnehmen wir es hieraus. Das Mittel selbst ist die in jeder Apotheke zu kaufende Gerbsäure, Tannin genannt, 1 Loth reicht lange und kostet nur 9 Kreuzer.

Unter gleichzeitiger Einwirkung von Feuchtigkeit und Wärme ist die Oberhaut in steter Zersetzung begriffen; diese Haut nun wird sofort in Leder verwandelt und verbindet mit einer durch die Struktur des organischen Gewebes bedingten Festigkeit eine große Durchlassungsfähigkeit für die Produktion der Transpiration in Folge dessen der Schweiß nicht unterdrückt wird, wenn man mit etwas Tannin die Füße einpudert. Da nun aber auch die amoniakalischen Zersetzungsprodukte der Haut sogleich durch die Gerbsäure gebunden werden, wird auch jeder Geruch beseitigt. Man braucht nur alle drei Tage das Mittel in Anwendung zu bringen. Man kann die wohlthätigen Wirkungen schon dadurch empfinden, daß man von dem Tannin eine Messerspitze voll in den Stiefel streut; allein aus eigener Erfahrung können wir mittheilen, daß das Bestauben der wunden Stellen die bessere Art ist, dieses unangenehmen Uebels los zu werden. Wir müssen jedoch bemerken, daß das Mittel keineswegs Schweißverbindernd ist, sondern es verhindert nur, daß die Haut nicht in Fäulniß übergeht, wodurch der lästige Geruch entsteht.

Das Blasenlaufen zeigt sich durch Anwendung dieses Mittels gleichfalls gehoben. Wer unter den Achseln schwitzt, wer sich aufgelt, wer als trant lange zu liegen hat, kann dieses Mittel mit bestem Erfolg anwenden.

Herr Professor A. Kopp in Karlsruhe ist der Entdecker dieses einfachen und unschädlichen Mittels und wirklich Tausende von Menschen werden ihm danken. Anstatt Tannin kann man auch Alaun mit dem fait gleichen Erfolg anwenden.

Cours-Bericht.

Friedrichsd'or	9,56—58.	Napoleonsd'or.	9,26—28.
Pistolen	9,43—45.	Souvereignes	11,48—52.
dto. Doppelte	9,44—46.	Imperales	— .
Holländ. 10 fl.-St.	9,54—56.	Dollars in Gold	2,25—26.
Ducaten	5,34—36.		

Handelsberichte.

Magdeburg. Zucker extrafein Raffinade incl. Faß Thl. — fein do. do. 15¼ Thl. f. do. do. 15¼₁₂ gemahlenen do. do. Thlr. 14⅞—15. fein Melis excl. Faß 14⅛—⅜ Thlr. mittl do. do. 14⅛—14⅝₁₂ Thlr. ordinär do. do. Thlr. 13¹¹₁₂—14⅛. gem. do. incl. Faß Thl. 13⅜—14⅛. Farin do. 11⅛—13 Thlr. Runkelrüben-Syrup loco 45 Sgr. per Ctr. excl. Tonne.

Köln. Zucker. Feinste Raffinade mit Etiquette Thlr. 16. Raffinade Thlr. 15⅞₁₀. Melis Nr. 1 Thlr. 15⅝₁₀. Nr. 2 Thl. 15⅛₁₀. Nr. 3 Thl. 15⅜₁₀. Nro. 4 Thl. 15⅞₁₀. Nr. 5 —. Gemahlene Raffinade 15⅝₁₀, gemahl. Melis 14⅞₁₀. Kandis weiß 19—21, halbweiß 18—19 gelb 17⅝₁₀. schön hellbraun 17⅜₁₀. hellbraun 17. Kolonial-Farin Nr. 24 — Nr. 18 13⅝₁₀. Nr. 15 13, Nr. 12 12⅜₁₀. R. Farin Nr. 18 12⅝₁₀. Nr. 15 11⅝₁₀. Nr. 12 11; raff. Rübensyrup T. 5. 1mo Kolonialsyrup T. 9.

Digitized by Google

Korrespondenz der Redaktion.

H. C. F. St. in M. Bitte sich nur etwas zu gedulden. Wir sind zu sehr mit Arbeit überhäuft.

H. M. Sch. in H. 1 fl. 30 kr. haben wir erhalten, und bedauern, daß Sie noch nicht im Besitze des gewünschten Buches sind. Wir haben der treffenden Buchhandlung den Auftrag gegeben, schrinst aber, daß es vergessen wurde. Erfolgt ehestens.

H. J. K. in M. Nur Denjenigen, der wöchentlich mehr verdient als 7 fl., können Sie nach unserem neuen Progreßgesetz etwas nehmen. Von den 7 fl. dürften Sie, selbst wenn es der Schuldner halben würde, trotzdem nichts nehmen. Wer nur die nothwendigste Einrichtung, Handwerkszeug ꝛc. ꝛc. hat, dem ist ebenfalls nicht anzukommen. Also Vorsicht. Wenn die Forderung schon älter als 3 Jahre ist, können Sie nur mit gutem Willen des Schuldners etwas herausbringen.

H. B. in O. Können Ihnen im Augenblick nicht theilen, wo sich Herr K. aufhält.

H. J. in U. Daß wir das journalistische Interesse unserer Repräsentanten, der sich damit nicht gemeint sondern wir wünschten nur durch andere Dinge in Anspruch genommen werden. Und dann kann auch auf die Länge gebracht würde, leicht durch einen Anderen das Unternehmen aufgeben würde, so müßte auf der wir es gerne hätten. Thatsächlich sind, und würden wir gewiß nicht die dieß an einem Semester Abonnementsbeträge schon anzeigen.

H. M. in Eierlande sind, so kaufen wir doch selbst heuer und jetzt wir eigen 8 kr., während wir voriges Jahr 11 und 12 Eier für 8 kr. kauften. Butter kostet bei uns 12 und 13 kr. das Pfund, Schmalz die Maas 50 und 58 kr.

H. Krehl, Friedrichshafen a. Bodensee,

empfiehlt sein reich assortirtes, kleines **Tragant-Gebäck** zu billigem Preise. Den stets sich wiederholenden Anfragen nach anderen Tragant-Gegenständen kann ich deßhalb nicht entsprechen, indem ich blos diese eine Sorte Gebäck fertige, dieser aber meine besondere Sorgfalt widme.

Den Herren Conditoren und Conditoreiwaarenfabrikanten diene zur Nachricht, daß ich mich in Ludwigsburg etablirt habe; ich empfehle neben allen Sorten **Schaumconfekten und Blumen**, die ich zu äußerst billigen Preisen zu liefern im Stande bin, auch noch meine selbstverfertigten **Brillanten** in allen Faconen zu Verzierungen von Conditoreiwaaren, und bin gerne bereit, auf Verlangen Muster sämmtlicher Fabrikate einzusenden.

A. Metzger, Conditorei und Brillantwaarengeschäft,
Ludwigsburg (Würtemberg).

W. F. Wucherer & Comp.,
Würzburg.

Fabrik von Dampf-Chocoladen und conservirten Früchten.

Alle Sorten **Früchte in dickem Zucker** zum Belegen, **Marmeladen** in verschiedenen Qualitäten, **Gelée** und **Fruchtsäfte** empfehlen wir zu äußerst billigen Preisen.

Preis-Courante franco.

Meine Fabrik
von
Formen in allen Metallen,

deren geschmackvolle, saubere und zweckmäßigste Herstellung ich mir während vieljähriger Thätigkeit in den Pariser Ateliers aneignete, empfehle ich hiermit angelegentlichst den Herren

Chocolade-Fabrikanten, Confiseuren und Conditoren

mit dem Bemerken, daß ich Bestellungen auf Formen in allen Nüancen billigst und prompt ausführe.

H. Walter in Berlin,
Kleine Alexanderstraße Nr. 7.

Eine Dampfmaschine, stehendes Locomobil,

ganz neu gebaut im Monat Mai 1870, mit 1 Pferdekraft, geprüft auf 4 Atmosphäre Ueberdruck, solid gearbeitet ist complett für 250 Thlr. nur deßhalb zu verkaufen, weil die Einrichtung der Maschinen jetzt 3 Pferdekräfte erfordert. Näheres in der Exp. des J.

Eismaschinen

neuester solider Construktion, mit Kamm- und Schwungräder, hält zu den billigsten Preisen vorräthig

Franz Dreier, Kaiserslautern.

Preise und Zeichnung gratis.

Zur Regelung von Annoncen-Betragen

für Kleinigkeiten dürfte es am besten und billigsten sein, wenn uns alle Diejenigen, welche unser Journal zur Annoncirung vorübergehender Dinge benützen, ohne daß wir Rechnung zu senden genöthigt sind, die kleinen Beträge in Marken einsenden würden. Zur Berechnung diene, daß wir eine dreispaltige Zeile mit gewöhnlichem Druck für 3 kr., die fett gedruckte für das Doppelte ansetzen, und eine doppelspaltige Zeile 6 kr. in gewöhnlicher Schrift, und 12 kr. in fetter Schrift kostet. Die Bescheinigung lassen wir alsdann in nächster Nummer immer folgen.

Die Expedition des Journals für Conditorei.

Aufschlüsse

über das von Hrn. **D. Aug. Siegerist** empfohlene künstliche Eiweiß, sowie über das Mittel gegen das Absterben des Zuckers, welches in vielen Zeitungen angepriesen wird, wären sehr erwünscht.

Oblaten-Fabrik
von
Jakob Heß in Königstein b. Frankfurt a. M.

empfiehlt **Oblaten** in allen Farben und Größen, sowie

Einnehm- und Tafel-Oblaten
für Conditoren und Apotheker.

Hostien feinster Qualität.

Geschäfte, welche oben bezeichnete Artikel anzulegen wünschen, erhalten bedeutenden Rabatt und können Näheres auf frankirte Anfragen bei obiger Firma selbst erfahren.

Offene Stellen.

Eine größere Anzahl Conditorgehilfen für Fabrikarbeit finden dauernde Beschäftigung bei
F. L. Fischer in Apolda.

Ein im **Backen und Garniren** gewandter und solider Gehilfe findet dauernde Stelle. Anerbietungen sind an die Expedition des Journals für Conditorei zu richten.

Conditor-Gehilfen, welche im Glasiren gut bewandert sind, finden sofort dauernde Condition bei **Gust. Banhardt** in Altona.

In einer Hofconditorei Hannovers wird ein tüchtiger **Laborant** für **Bonbons** und **Getrorenes** gesucht. Der Eintritt kann sofort erfolgen. Näheres durch die Exp. des Journals.

Um ein schon bestehendes Conditorgeschäft in eine
Conditoreiwaaren-Fabrik
umzuwandeln, sucht ein mit dem Decor, sowie mit allen Branchen der Conditorei völlig betrauter Conditor einen Compagnon, der sich mit einer Einlage von vierlerlei einigen Tausend Gulden betheiligen würde.

Lustragende belieben sich unter **J. A.** an die Expedition des Journals zu wenden.

Kaufgesuch.

Eine vollständige **Wachszieherreinrichtung** neuester Construktion, sowie eine **Badeneinrichtung für Conditorei** wird zu kaufen gesucht. Offerte erbittet man an die Exp. des Journals gelangen zu lassen.

Verantwortliche Redaktion: Ernst Hermann in Amberg. — Druck der Gg. Meller'schen Buchdruckerei in Schwandorf.

Digitized by Google